EL VINO

LA INDUSTRIA VITIVINICOLA URUGUAYA

A. N. GALANTI

EL VINO

LA INDUSTRIA VITIVINICOLA URUGUAYA

ESTUDIO CRITICO ILUSTRADO



TIP. ITALIA - MENDOZA

PUBLICACIONES DEL MISMO AUTOR

I. Esperimenti di pigiatura d'uva con macchine diverse—*Conegliano* (Italia) Tip. Cagnani, 1892

II. L'influenza dei trattati sul commercio d'esportazione dei vini.—*Treviso* (Italia). Tip. Zoppelli, 1893.—Conferencia dada en una sesión del Circulo Enófilo de Conegliano.

III Della opportunita di istituire un Circolo Enófilo. — *Padova* (Italia) Tip. Penada, 1894.—Conferencia dada por encargo del Comité Agricola de Padua.

IV. Statuto Modello per un Circolo Enófilo — *Padova* (Italia) Tip. Penada, 1894.—Trabajo encargado por el Comite Agricola de Padua.

V. Un viaggio nel Trentino. — *Conegliano* (Italia). Tip. Cagnani 1894.— Trabajo encargado por la Dirección de la Real Escuela Enológica Superior de Conegliano.

VI. L'adulterazione e la manipolazione dei vini. — *Padova* (Italia) Tip. Penada 1894 — Conferencia dada por invitación del Comité Agricola de Padua.

VII. La vinificazione razionale. — *Venezia*. Tip. Ferrari, 1895.— Conferencia dada por invitación del Comité de la Exposición Vinicola de Mirano (Venecia).

VIII. Le cantine Sociali. — *Bologna* Tip. Monti. 1895. — Relación presentada al 2º Congreso de los Enotecnicos Italianos, celebrado en Milán en 1894.

IX. La Cooperazione Enologica.—*Padova*, (Italia) Tip. Penada 1895.

X. Una Cantina Sociale Modello. — *Casale Monferrato* (Italia). Tip. Cassone 1895.

XI. Progetto di statuto - tipo per una cantina sociale. — *Casale Monferrato* (Italia). Tip. Cassone. 1895. — Redactado por encargo del Congreso Agricola Internacional de Casale Monferrato.

XII. Campi e Cantine. — *Padova* (Italia). Tip. Crescini, 1895-96.— Publicación periódica agricola - comercial.

XIII. L'Esposizione Vinicola Italiana — *Buenos Aires*, 1896. Tip. «L'Italia al Plata». — Serie de 12 articulos criticos.

XIV. «El Vino». — *Buenos Aires*, 1896 - 97 - 98. — Publicación periódica técnico-comercial.

XV. La Asociación Enológica. — *Buenos Aires*. Imp. «Argos», 1897.

XVI. Consideraciones en pro de la enologia argentina. — *Buenos Aires*. Imp. de «El Vino», 1897 — Conferencia dada en Mendoza por invitación del Centro Vitivinicola Nacional.

XVII. Las viñas de Mendoza. — *Buenos Aires* Imp. «Argos», 1897.

XVIII. La vinificación Racional.—*Mendoza*. Imp. «La Perseverancia» 1898.—Serie de 12 conferencias dadas por encargo del Centro Vitivinicola de Mendoza, en la Capital y en varios departamentos de la provincia.

XIX Las alteraciones de los vinos. — *Mendoza* Imp. «La Perseverancia», 1898 Id., id.

XX. La Industria Vitivinicola Argentina. Su estado actual: medios de mejorarla y fomentarla —*Buenos Aires*. Talleres S. Ostwald y Cia., 1900.—Estudio critico ilustrado.

XXI. Serie de 100 articulos técnicos publicados en periódicos y revistas de Europa, desde 1891 a 1896.

XXII. Pro industria vitivinicola argentina — 427 articulos publicados en periódicos y revistas, desde 1896 a 1918.

XXIII. Estudio critico sobre la cuestión Vitivinicola. — *Buenos Aires*. Talleres Perotti - 1915.

A. N. GALANTI

JEFE DE LA SECCIÓN ENOLÓGICA DEL MINISTERIO DE INDUSTRIAS, EN MENDOZA

REFERENCIAS PERSONALES

Ingeniero Agrónomo - Enotécnico
Diplomado en la Real Escuela Superior de Conegliano (Italia).
Curso de Ingeniería en la Facultad de Bologna.
Bachillerato del R. Liceo de Treviso (Italia)

Fundador y ex-Director de la *Bodega Social de Stra.* (Italia)
de la *Distillería Agraria Cooperativa di Villafranca* (Padua)
y de la Oficina Técnico Vinícola de Padua.
Fundador y ex-Asesor Técnico y Secretario del Circulo Enófilo
y del *Comizio Agrario* de Padua.
Delegado y Secretario del 2.º Congreso de los Enotécnicos Italianos,
en Milan (1894)
Miembro del Comité de la Exposición Vinícola de Milán (Italia)
Comisario Enotécnico y Perito Enoquímico en la Exposición Vinícola
Italiana de Buenos Aires (1896)
Por delegación del R Gobierno de Italia
Regente de la Real Estación Enotécnica Italiana en Buenos Aires.
Por ausencia del titular (1897).

Jurado en las Exposiciones Vinícolas de:
Mirano (1893), Milán (1894), Casale Monferrato (1895), Roma (1895)
Buenos Aires, (Exposición Vinícola Italiana), 1896.
y en la Industrial y de Agricultura, del Centenario en
Buenos Aires (1910).
etc., etc.
Jurado y Perito Enotécnico en la Exposición Vinícola del Salto Oriental
(R. del U.) (1905)
Miembro del Comité Directivo del Congreso Industrial Argentino
de 1898
y Delegado Oficial por la Provincia de Mendoza.
Delegado Argentino al Congreso Enológico de Conegliano (1903).
Ex-Asesor Técnico del Centro Vitivinícola de Mendoza.
Secretario del Comité de la Cooperativa Vinícola
y del Sindicato Vinícola de Mendoza.
Fundador y ex-Director de las Revistas:
Campi e Cantine (Italia), *El Vino*, (Buenos Aires), *Boletín Vitivinícola*,
(Buenos Aires)
Revista Vitivinícola Argentina (Mendoza)

Mandatario y Apoderado General de la Sociedad Cooperativa
de Molinella (Italia) para la Colonización en la República Argentina
Ex-Director de Establecimientos Vinícolas industriales y comerciales
Director del *Boletín del Centro Vitivinícola Nacional*
Asesor Técnico del mismo «Centro»

Diploma y Medalla de Oro del Circolo Enófilo Italiano, Roma 1893.
Diploma y Medalla de Oro en la Exposición de Milano (1893)
Medalla de Oro en la Exposición de Milan (1894)
Diploma de *Benemerencia* Especial
en la Exposición y Congreso de Casale Monferrato (1895)
(*por la propaganda en pro de la Cooperación Enológica*).
Diploma de Honor en la Exposición Vinícola Italiana de
Buenos Aires (1896)
Medalla de Oro del Congreso Industrial Argentino (1898).
Diploma de la Exposición de Agricultura (Buenos Aires) 1910.
Diploma y Medalla
de la Exposición Industrial del Centenario (1910).

SUMARIO

PREFACIO, por *R. Blanco Wilson, Jefe de la Oficina de Estadística del Ministerio de Industrias de la República del Uruguay*

FINALIDAD Y CARÁCTER DE LA OBRA

PRIMERA PARTE

El Vino

DOS PALABRAS

I

¿QUE ES EL VINO?

Su orígen y abolengo—Su valor é importancia desde el punto de vista científico, industrial, económico, higiénico, comercial y social—Su Dios—Sus enemigos—Sus adeptos.

II

GENERALIDADES

Viticultura—Enología—Enotécnica—Enoquímica—Enofilia.

SEGUNDA PARTE

La Industria Vitivinícola Uruguaya

I

UNA VISTA GENERAL A VUELO...DE AEROPLANO

El territorio uruguayo—Del Uruguay al Plata—Primeras impresiones—Bosques y jardines—El culto del árbol—Nobles aspiraciones industriales.

II

UN POCO DE HISTORIA

La vid y el vino en la República del Uruguay—Los pioners de la vitivinicultura—Colón y Vidiella— Algunos antecedentes de carácter técnico.

III

LOS BENEMERITOS DE LA INDUSTRIA VITIVINICOLA URUGUAYA

Productores y comerciantes—El libro de Oro de la noble industria del vino.

IV

LOS DEPARTAMENTOS VITICOLAS

Clima y terrenos—Naturaleza y condiciones especiales de cada zona—Las plagas de los viñedos—Extensión de la vitivinicultura—Estadística vitivinícola.

V

LOS VIÑEDOS Y LAS BODEGAS

Consideraciones generales—La Cooperación Enológica—Comentarios que honran a los viticultores—Colón—Descripción sumaria y representación gráfica de algunos establecimientos—Una bodega modelo—Viticultores y bodegueros—Los comerciantes.

VI

LOS VINOS

Algunas consideraciones técnicas—Como son y como podrían ser los vinos uruguayos—Datos analiticos oficiales—Refinamiento necesario.

VII

EL MERCADO—LA PRODUCCION—EL CONSUMO

Prácticas del comercio — Del productor al consumidor — Los intermediarios—Datos estadísticos—La importación—Vino y agua —Las bebidas en general—Una lucha de intereses—La higiene y el consumo del vino.

VIII

NUEVOS RUMBOS INDUSTRIALES

El jugo de uva—La gran industria del porvenir—Los residuos de la vinificación—Explotaciones dignas de estudio—La aplicación del frio—El empleo del anhidrido carbónico.

IX

LEGISLACION VINÍCOLA

Ligeros apuntes—Leyes—Decretos—Reglamentos—Los derechos de importación a la uva y al vino.

X

ESTADO ACTUAL DE LA VITIVINICULTURA

Deducciones y Comentarios—Los capitales invertidos—Valor que representan los viñedos y las bodegas, en conjunto y por Departamento.

XI

PROYECTOS DE REFORMAS EN PRO DE LA INDUSTRIA

La Asociación Enológica—Sistemas de elaboración—El expendio del vino—La fiscalización vinícola—Nuevas explotaciones.

XII

RESUMIENDO

XIII

BIBLIOGRAFIA

XIV

SECCION COMERCIAL

PREFACIO

El propender en cualquier forma a fomentar el arte de cultivar la tierra es obra simpática y meritoria, y aquel que la efectúe se hace acreedor al aplauso de sus semejantes. Pero esa aprobación que debe recibir todo el que dedica sus esfuerzos al desarrollo de la agricultura, debe ser aún mayor para quien trate de divulgar conocimientos teóricos y prácticos a la vez, sobre una de las ramas más importantes de aquélla, cual es la vitivinicultura, industria que puebla y valoriza grandemente la comarca donde se establece.

En ese honroso caso, se encuentra el Sr. Ingeniero Agrónomo Enólogo A. N. Galanti, que se ha hecho merecedor de los más elogiosos conceptos por sus diferentes estudios sobre la viña y la vinificación, interesantes trabajos que hoy culminan en la importante obra intitulada «El Vino — La Industria Viti-Vinícola Uruguaya», que con su publicación viene a enriquecer la bibliografía nacional y en la que su competente autor puede decirse que ha agotado la materia de que trata, dado lo completo de su libro.

La actuación del Sr. Galanti en el campo de la vitivinicultura es bien conocida, no solo en Italia, su patria, sino también en ambas márgenes del Plata, donde viene, desde hace varios años, destacándose por su fecunda labor en pro del mejoramiento de la citada industria. Su nueva obra, en la que estudia al vino desde el punto de vista científico,industrial, económico, higiénico, comercial y social, sañalando sus enemigos y sus adeptos, historiando después el desarrollo de la vitivinicultura en el Uruguay, el estado económico de los viñedos y las bodegas; las condiciones del vino uruguayo, haciendo resaltar sus ventajas y defectos; las modalidades de nuestro mercado, de la producción y del consumo, indicando nuevos rumbos industriales y anotando deducciones y comentarios a la legislación vinícola vigente, tiene que ser recibida con general aplauso por ser un libro útil, científico, de clara exposición y que llena un vacío que se notaba desde hace tiempo en nuestras bibliotecas de enología.

Además, la publicación de un estudio detenido sobre la vid y el vino era cada día más necesario en el Uruguay, dado el estado de decaimiento en que se halla esa industria.

El estancamiento en que se encuentra el cultivo de la viña en la República desde hace muchos años, es demasiado importante para que se pudiese continuar manteniéndolo en el olvido sin buscar sus causas y

estudiar la forma más conveniente de propender a su desarrollo, indicando los rumbos que se deben seguir y señalando los defectos inherentes a toda industria que se encuentra aún en estado embrionario. Y esto es lo que ha hecho el señor Galanti en su oportuno libro, verdadera obra de propaganda dedicada a una riqueza que no se siente estimulada a avanzar y por lo tanto «que al no avanzar retrocede».

La vida actual de la viti-vinicultura nacional es lánguida, por falta de estímulos y capitales, y se encuentra contenida dentro de los estrechos límites del mercado interior.

En diferentes trabajos he manifestado ya que es angustioso notar que una de las industrias más pobladoras y que requiere mayor número de brazos, no alcance, con su producción, después de tantos años de existencia, a cubrir las necesidades del consumo interno, y que tengamos que recurrir a Francia, Italia, España, Argentina, etc., en procura de sus vinos. En el año 1915, año completamente anormal debido a la guerra europea, el Uruguay ha enviado al extranjero la cantidad de $ 605.791 en cambio de vinos comunes y finos, y es conveniente hacer constar aquí, que en esa suma no están comprendidos el Whisky, el Vermouth, la Ginebra, el Fernet, el Cognac, el Bitter, el Room, los Licores, etc., cuyo valor excedió en el mismo año de doscientos cincuenta mil pesos.

Podrá objetarse a eso que por más que progrese la industria vinícola siempre será imprescindible recurrir al extranjero en procura de ciertos vinos. Es cierto, esto podrá ocurrir con respecto a los caldos finos, como el Champagne, Jerez, Oporto, del Rhin, etc., pero no con los comunes que se importan, en años normales, de paz, por un valor de un millón y medio de pesos.

Esa enorme suma de dinero viene a demostrar que no basta que la industria nacional se encuentre en un grado de adelanto que pueda hacer vinos, salvando los inconvenientes más simples de la elaboración y preparándolos para la venta dentro de las condiciones establecidas en las leyes vigentes; sino que es completamente necesario también que el vinicultor mejore la clase de sus productos por su calidad, tipo, presentación y precios, en forma de poder dominar el mercado interno en justa competencia con el producto similar extranjero.

Dos factores, que por su singular importancia se destacan entre los muchos adversos con que lucha la vinicultura, tienden, a mi modo de ver, a obstaculizar el desarrollo de esa industria en el territorio de la República; el primero es la deficiente ley de impuestos a los vinos que rige en la actualidad y el segundo es la falta de un Instituto de Viticultura y Enología.

La ley presente ha sido motivo de críticas acerbas por parte de los viticultores, de los vinicultores, de los comerciantes y hasta del mismo personal administrativo que ha tenido que hacerla cumplir. Diversas tentativas se han hecho para modificarla pero, hasta ahora, todo ha sido inútil, y en las carpetas del Cuerpo Legislativo se encuentran detenidos desde hace años varios proyectos de reformas que no han podido abrirse camino. La ley vigente promulgada el año 1903 importa sin duda alguna un considerable progreso al estado anterior (según dice la Comisión Revisora de la legislación de vinos en su informe elevado al Ministerio de Hacienda el 18 de Noviembre de 1917), y sus beneficios tanto fiscales como para

la viticultura y la vinicultura han sido sobrado visibles para desconocerlos, no obstante las dificultades inherentes a toda implantación de un nuevo régimen con que han debido luchar así los Poderes Públicos como aquellos a quienes alcanzaban sus disposiciones.

Efectivamente, la ley del año 1903 fué un paso adelante y se dictó con el sano propósito de proteger a la vitivinicultura nacional, pero no dió en la práctica todos los beneficios que de ella se esperaban. Es innegable que el aumento en el número de viticultorres que trajo la sanción de dicha ley en los primeros tres años de su promulgación o sea desde el año 1904 al 1906, decayó después enormemente, señalando la estadística tan pequeños aumentos que en los últimos cuatro años apenas se destacan.

Y el fracaso de esa ley pone de manifiesto que en el Uruguay se deberá modificar y reformar la legislación sobre los vinos por repetidas veces, introduciendo sucesivos perfeccionamientos, como ya se ha hecho en Francia e Italia, los dos grandes países vitícolas del orbe y de enorme experiencia en tal industria.

El doctor Eduardo Acevedo, cuando ocupó el Ministerio de Industrias, presentó un proyecto de ley ante el Cuerpo Legislativo sobre fabricación y venta de vinos, cuyas bases pueden sintetizarse así: «Proscripción de « los vinos artificiales; plena libertad de corrección de los vinos naturales; « imposición del envase cerrado para todas las ventas; organización de un « jurado dotado de amplias instalaciones enológicas para dirimir las contiendas entre el Estado y los productores; proscripción del corte con vinos « importados; aumento de derechos internos a los vinos extranjeros de ele« vada graduación; reacción contra las leyes casuistas que limitan la esfera « de acción del Poder Ejecutivo y de sus corporaciones técnicas en un ramo « de la industria que es de incesantes progresos y de continuos cambios « de procedimientos.»

El proyecto del doctor Acevedo promovió agitadas discusiones entre los viticultores y comerciantes de vinos y fueron éstas tantas, que la Comisión respectiva de la H. Cámara de Representantes, llamó a sus sesiones a todos los interesados, haciéndose en esa forma un completo estudio que parecía podría permitir se sancionase el citado asunto sin mayores dilaciones. No obstante eso, el proyecto de ley no prosperó en la Cámara. estando ahora detenido

Ultimamente, en Agosto próximo pasado, el 6.º Congreso Rural Nacional, ha votado una conclusión en la que, reconociendo la necesidad de una urgente revisación y modificación de la actual ley de vinos, solicita del Poder Ejecutivo designe una Comisión Especial para proceder a ese trabajo. Dicha Comisión podrá ser constituída por representantes de los bodegueros, viticultores — de las distintas zonas viníferas del país — y comerciantes y representantes del Fisco. Una vez preparado por dicha Comisión con la urgencia que el caso requiere, el estudio de la nueva ley, el Poder Ejecutivo la remitirá al Parlamento para su sanción, incluyéndola al efecto en la convocatoria a sesiones extraordinarias.

Todos estos hechos prueban claramente cuán necesaria es la modificación de la ley de vinos vigente, sancionando una nueva que combata el fraude y la adulteración en beneficio de la salud pública, pero que dé protección real a la vitivinicultura nacional, alentándola y no gravándola con

impuestos innecesarios, con los que solo se obtiene perjudicar una industria esencialmente pobladora y valorizadora de la tierra.

El segundo factor que obstaculiza el desarrollo de la vid en el país, he expresado que es la falta de un Instituto, Estación o Escuela, como quiera llamársele, de Viticultura y Enología. En efecto; de poco serviría modificar la ley vigente si a esa mejora no se agregase la creación de un centro de enseñanza que se encargase: del estudio científico de la industria vinícola; de las enfermedades de la vid; de la preparación teórica y práctica del personal técnico a emplearse en las bodegas y en su dirección, organizando al msimo tiempo bodegas experimentales encargadas de indicar con pruebas de hecho las modificaciones que deben adoptarse en los sistemas de preparación y conservación del vino.

He dicho en el correr de estas líneas, que es necesario que el viniculto mejore la clase de sus productos en cuanto a calidad, tipo y presentación para poder competir con el vino extranjero, pero es imposible que esto se pueda abtener en todas las zonas vinícolas, si al frente de los viñedos y de las bodegas no se encuentra un personal de vasta competencia, egresado de escuelas nacionales de viticultura y enología. Debe existir completo acuerdo entre la ciencia y la industria para que puedan obtenerse los resultados que hay derecho a esperar.

Ejemplos típicos de esa asociación son las grandes naciones productoras de vinos, las que exigen que junto a los centros industriales se desarrollen las investigaciones científicas basadas en el convencimiento de ser esa la única forma de que el productor pueda tener éxito completo en sus empresas.

Y junto a todo esto, que vendría a ser realmente la parte que corresponde a la intervención y estímulo oficial, para el mejor desarrollo de la vitivinicultura, haciéndola resurgir del estado en que se encuentra, debe venir también la cooperación particular, el esfuerzo privado, organizándose comercialmente todos los productores en íntima solidaridad, creando bodegas sociales y cooperativas vinícolas y de consumo, abandonando de una vez por todas el espíritu de especulación y de egoismo que solo sirve para hacer sufrir a la industria bruscas alternativas, contribuyendo a hundirla en profunda crisis.

Pero para alcanzar tan amplios como halagadores horizontes, es conveniente ante todo no resguardarse tras la vieja y famosa fórmula que ha servido de lema a los Fisiócratas: «laisser faire, laisser passer»; es necesario, vuelvo a repetirlo, unir la iniciativa oficial con la particular para en común esfuerzo lograr el bienestar futuro.

Montevideo, Noviembre de 1918.

Ricardo Blanco Wilson

FINALIDAD Y CARACTER DE LA OBRA

"L' extension de la vigne a tous les pays de la terre, la où elle peut murir ses fruits, est un bienfait social, une conquète pour l'humanité, et c'est un devoir pour tout homme qui connait la vigne, sa culture et l'art de faire le vin de vulgariser, ce qu'il en sait de meilleur"

GUYOT.

Quien se dedica con interés y cariño al estudio de una determinada rama del trabajo humano asociado a la obra maravillosa de la naturaleza, es generalmente un observador minucioso de todo lo que concurre a ampliar sus conocimientos. Y cuando se le presenta la oportunidad de conocer nuevos ambientes, en los que varían las condiciones, las modalidades y los métodos, el afán de conocer e indagar se multiplica aguzando siempre más su curiosidad.

En el campo de la vitivinicultura, ejemplo admirable de potencialidad económica y productora, las investigaciones abarcan situaciones y actividades tan variadas y complejas, que se prestan a realizar una verdadera encuesta y a provocar los comentarios y las críticas consiguientes; de suerte que el estudio se profundiza y determina bien pronto el deseo de exteriorizar las ideas y los conceptos que merece y que sean de interés general.

Es bajo el impulso de esta tendencia que me dispongo a publicar este nuevo trabajo que me fué inspirado por una reciente visita a las regiones vitícolas del Uruguay.

Sin pretender que mi preparación en la materia, me imponga el deber a que alude en la frase que encabeza estas líneas, el mejor amigo de la viticultura francesa, el Doctor Guyot; sin creer tampoco que mis observaciones puedan resultar absolutamente útiles o acertadas, considero, sin embargo, que, cuando una industria de un país que recién se conoce, despierta el interés que en mí ha despertado la vitivinicultura uruguaya, es por lo menos oportuno y bien intrencionado el propósito de reunir en un libro los antecedentes recolectados, como demostración del estado de la industria y como anhelo de propender a su mayor prosperidad.

Al efecto, la obra tendrá un carácter esencialmente ilustrativo y crítico y responderá a una independencia de criterio desprovista de toda alabanza que no resulte justificada y de toda pretensión catedrática.

La enseñanza que pueda resultar en el curso de mi exposición emanará, pues, de los propios datos informativos, estadísticos o gráficos, que la acompañan.

«In vino veritas». Y así como sincero es el vino, según el dicho vulgar, pienso que sinceros debemos ser al hablar de él y de la noble industria que lo produce.

PRIMERA PARTE

EL VINO

DOS PALABRAS

Vulgarmente se conoce al vino por lo que representa en la alimentación diaria de una gran mayoría de la humana sociedad y algo por los efectos más simples y comunes que ejerce su uso, más o menos moderado.

Pocos le atribuyen el valor y la importancia que tiene como alimento y como producto de una gran industria.

Por esta especie de ignorancia, tan generalizada hasta en los pueblos eminentemente vinícolas, la propia vitivinicultura no se aprecia en lo que realmente vale, ni el vino despierta el interés público a que es acreedor por su influencia histórica en todas las manifestaciones de la vida, quedando expuesto a sufrir las consecuencias económicas y comerciales de los ataques de sus enemigos y de la competencia de otras bebidas menos recomendables.

La publicación de estas referencias críticas responde, pues, al propósito de ilustrar tan precioso licor y asignarle el puesto que le corresponde ocupar entre los productos alimenticios, en pro de su propio prestigio como fruto natural, sano y benéfico, de una grande y noble industria, cuyos legítimos intereses, comunes a los países más civilizados, es justo amparar.

La parte gráfica solo da una ligera idea de la grandiosidad que asume la industria del vino en general, como de las instalaciones y trabajos que requiere y de los capitales que demanda.

I

¿Que es el Vino?

Su orígen y abolengo — Su valor é importancia desde el punto de vista científico, industrial, comercial, económico, higiénico y social Su Dios - Sus enemigos - Sus adeptos

"Bever bene è uno dei problemi più interessanti d'economia, d'igiene, di morale é di política".

A. CACCIANIGA.

¡El vino!... He aquí un nombre evocador de pensamientos y recuerdos de toda índole. Del buen papá Noé de la remota historia, al último hijo de Adán de nuestros tiempos; desde la vieja Europa hasta los más jóvenes países americanos; desde las cepas silvestres que en sus enredos interminables ocultan el fruto de la tierra más precioso, hasta el moderno viñedo sometido a la poda científica; de los extensos cultivos, cuya vista se pierde en el horizonte, al microscopio investigador; desde la gran bodega hasta la copa cristalina; desde la tina rebosante por el movimiento fermentativo, hasta el pequeño y frágil instrumento de laboratorio; desde los lucullanos simposios de Roma, a los severos banquetes diplomáticos y a la humilde mesa del obrero; de los altares a la taberna; de los ritos religiosos a los cantos y bailes desenfrenados; de Cristo a Baco; del Parnaso a la cárcel; del hospital al manicomio; en fin, desde la etnología a la enología..., de Mercurio a Venus, una serie interminable de hechos remotos y recientes, de fenómenos científicos y sociales, se suceden en la memoria como una de las más variadas cintas cinematográficas que reproduzca la vida entera de la humanidad.

Parecería que la influencia del precioso licor en el organismo humano, que llega hasta las visiones, se extendiera a su simple nombre al provocar tan variadas evocaciones.

Es que el vino representa el producto industrial más complejo, más interesante y de antecedentes históricos y sociales más antiguos, de cuantos se conozcan. Ningún otro elemento, hijo directo de la naturaleza, ha dado lugar a estudios más profundos y a más amplias discusiones. Ninguno tuvo mayor importancia en el mundo, ni ha provocado iguales controversias en el orden científico, comercial y económico.



Un gran viñedo Uruguayo

En virtud de estas consideraciones, a que me ha llevado la propia evocación que dejo consignada, creo conveniente dedicar al vino en sí, este capítulo especial, pues entiendo que cuanto más se ponga en evidencia el valor y la importancia de tan noble producto, tanto más se evidenciará también y se comprenderá el aprecio que merece la vitivinicultura como fuente de riqueza y como exponente de civilización y progreso.

Bien decía el gran viticultor Guyot, en su frase que conviene recordar aquí: «La expansión de los viñedos a todos los países del mundo, en que pueden dar buenos frutos, constituye un beneficio social y una conquista para la humanidad.»

Y a este propósito me complazco en constatar desde ya que el Uruguay participa con honor de esta noble conquista.

El cultivo de la vid se pierde en la noche de los tiempos... y por lo que respecta al vino, podríamos solicitar informes al propio Noé... Su origen verdadero permanece, pues, en la obscuridad, y solo podemos asegurar que disfruta de un envidiable abolengo. Su nobleza, consignada en los pergaminos de Grecia y Roma, cantada por los poetas de todas las edades y de todas las naciones vitícolas, lo hace acreedor a distinciones especiales y a cuidados minuciosos, desconocidos para los demás productos de la tierra.

Su descendencia de un fruto perfecto por forma y constitución, le asigna desde su nacimiento, un puesto de honor en la industria; luego sus transformaciones simultáneas, producidas en varias fases de una verdadera vida con movimientos propios, como la fermentación alcohólica, los fenómenos químicos y físicos, etc., que reclaman el concurso de la ciencia y del arte, lo presentan a nuestros ojos como un algo vivido y viviente, una entidad de peso, no solamente en el orden agrícola e industrial, sino también en el orden social.

Desde el punto de vista científico, es el vino el producto agrícola mejor constituído y que más estudios e investigaciones ha provocado, a tal punto que los hombres de ciencia han puesto a su servicio la química, la física, la bacteriología y hasta la electricidad.

Sumamente variado en su aspecto exterior y en sus cualidades intrínsecas, requiere, para ser juzgado, un análisis prolijo, con el concurso de varios aparatos de laboratorio en asociación con los más refinados sentidos humanos: la vista, el olfato y el paladar; mientras su complicada composición, puesta en evidencia por los detalles que aquí reproducimos, justifica elocuentemente los muchos cuidados que requiere.

COMPOSICION DEL MOSTO, *según Maumené*

SUSTANCIAS NEUTRAS			Agua		860 a 830
			Azúcar de uva, o glucosa		150 a 300
			Goma		30 a 20
			Mucilago		
			Pectina		
			Materias grasas		
			Aceites esenciales		
			Materias desconocidas, llamadas vagamente «extracto»		
			Albumina vegetal y materias azoadas		
	Sales	de ácidos vegetales	Tartratos y racimatos	a base de:	
			Citratos	Potasa	
			Malatos	Soda	
				Cal	
		de ácidos minerales	Sulfatos	Magnesia	
			Nitratos (?)	Alumina	
			Fosfatos	Oxido de hierro	
			Silicatos	Amoniaco	
			Cloruros (?) Bromuros (?) Yoduros (?) Fluoruros (?)		
SUSTANCIAS ACIDAS			Acido Tartárico		
			» Racímico		
			» Cítrico		
			» Málico		
					1.040 a 1.500

COMPOSICION DEL VINO, *según Maumené*

ELEMENTOS DEL VINO					Gramos por litro
CUERPOS NEUTROS			Agua	9 volúmenes, es decir..	de 900 a 891
			Alcohól etílico	1 » » » ... »	80 a 79
			Otros alcohóles (butírrico, málico, etc.)		» 20 a 30
			Aldehides		
			Eteres		
			Aceites esenciales		
			Glucosa		
			Manita, nurcílago, goma, dextrina, pectina, materias grasas		
			Enocianina		
			Glicerina		
			Fermentos		
	Sales	Vegetales	Tártaro (gr. 5.5 como máximum)		
			Tártrato neutro de cal		
			» » » amoniaco		
			» ácido de alumina		
			» » » hierro		
			Racimatos		
			Acetatos, propionatos, butirratos, lacitatos, etc.		
		Minerales	Sulfatos	A base de:	
			Nitratos	Potasa	
			Fosfatos	Soda	
			Silicatos	Cal	
			Cloruros	Magnesia	
			Bromuros	Alumina	
			Yoduros	Oxido de hierro	
			Fluoruros	Amoniaco	
ACIDOS LIBRES			Carbónico (gr. 2.5 como máximo)		
			Tartárico y racímico		
			Málico		
			Cítrico		
			Tánico		
			Metapéctico		
			Acètico		
			Láctico		
			Sucínico		
			Butírrico		
			Valérico (?)		
					1000—1000



La vendimia en Mendoza

A más de los componentes conocidos, la ciencia ignora aún otros que no alcanzó a aislar, de manera que el vino nos oculta alguna incógnita más, que requerirá nuevos y más profundos estudios.

Con todo, podemos afirmar que los progresos alcanzados por la enoquímica y la enología son de carácter definitivo y no podrán sufrir modificaciones radicales por lo que pudiera descubrirse más tarde.

La transformación del zumo de la uva por obra de un microorganismo, verdadero elaborador del azúcar en la producción del alcohol y gas carnico, es algo teóricamente maravilloso.

Es un fenómeno de verdadera vitalidad, que provoca todo un movimiento de pequeños seres microscópicos, dando a la masa vinificable el aspecto de un conjunto animado que respira, se alimenta y obra.

Millones de millones de esos seres, se encuentran en una pequeña masa de zumo o caldo y, como si vivieran en un mundo comparable al de la vida humana, se encuentran en el camino de la existencia con otros tantos organismos, que están en acecho en la misma masa, para disputarles la supremacia. Son los bacterios de las fermentaciones secundarias: la resaca que lucha por una existencia anormal en un ambiente creado para el bien y para los buenos. El mosto, los caldos, el vino representan, pues, unos pequeños mundos de seres infinitamente pequeños también; pero que requieren la organización, el régimen, los métodos y responden a leyes determinadas que constituyen la ciencia enológica, del mismo modo que en el consorcio humano se impone el gobierno, la administración social, la legislación, que deben guiar los actos y las aspiraciones de las colectividades y de los individuos.



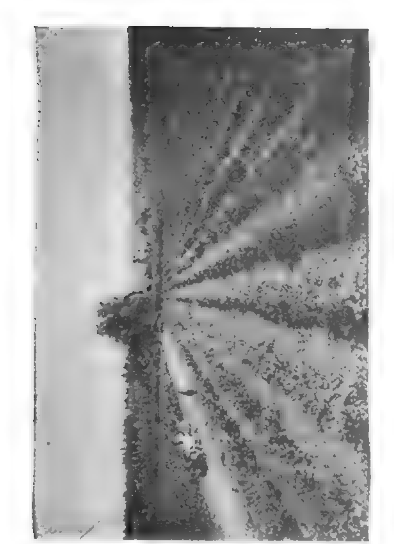
Establecimiento Vitivinicola Argentino



Cepa en plena produccion







Viñedo del Uruguay





Gran viñedo Argentino



Region Vitivinicola Európea

Es así como la ciencia ha tratado de individualizar esas especies orgánicas que viven en el jugo de la uva, para evidenciar sus aptitudes, sus tendencias y hasta sus medios de vida, para constatar los efectos que producen y estudiar por último, los medios de aprovecharlas y combatirlas según las tendencias buenas o malas, de cada una. Nos proporcionó de esta manera la profilaxis de la fermentación, seleccionando los buenos fermentos y eliminando o paralizando los malos; ni más ni menos de lo que en el orden humano se llama profilaxis social.

La vida, la labor, las evoluciones, los adelantos de este pequeño mundo del vino que tan profundo interés despertaron en todos los tiempos, no pueden menos que justificar esta ligera introducción al tema principal de la obra. Por otra parte, ya es tiempo que el vulgo conozca el verdadero valor y la gran importancia que tiene este producto y llegue a apreciar debidamente a la industria vitivinícola.

Pocos son los consumidores de vino que conocen su verdadera procedencia y los múltiples estados por que pasa, antes de llegar a la mesa. Generalmente se ignora que, así como se juzga, a veces, del estado sanitario de los hombres por la temperatura, de igual manera se regulariza la marcha delicadísima de los caldos en su período de fermentación tumultuosa en base al grado de calor que espontaneamente desarrollan.

De esta mayor o menor temperatura depende, sin embargo, la futura conservación del vino y el rumbo a que se verá destinado en el consumo. Esta curiosa analogía entre las enfermedades que afectan al organismo animal y las que padece el precioso licor de Baco, no termina con el proceso fermentativo y se extiende a toda la futura existencia del producto. Así lo vemos alterarse por el calor o por el frío, revolverse a cualquier cambio brusco de la atmósfera, enfermarse por excesivo contacto con el aire, rejuvenecer por las inyecciones de gas carbónico, envejecer por la aplicación del calor o por una simple exposición a los rayos del sol, despojarse a una baja temperatura, volverse, en fin, opaco o brillante, sabroso o insípido, aromático o no, según las influencias y los tratamientos a que se encuentra expuesto.

Era claro que un elemento tan caprichosamente variable, según las contingencias de la naturaleza, reclamara para sí solo una dedicación especial y especializada dando lugar a que se creara a su rededor una verdadera ciencia: la enología. Y no hay duda que con cierta razón se ha dado en llamar a los enólogos los médicos del vino.

El solo recuerdo de Pasteur es suficiente para atribuir a esta ciencia toda la importancia que tiene y el respeto que merece. Hoy, además, el campo de la experimentación se va extendiendo más aún y, apartándonos de Pasteur y Liebig, pasamos de la «químmica enológica» a la «químico-física» con toda una serie de aplicaciones novedosas tendientes a provocar una nueva evolución técnica; de suerte que, a más de las propiedades físicas ya conocidas, como la densidad, el poder rotativo, el punto de ebullición y el de congelamiento, la tensión superficial, etc., encontramos que el vino posee otras eléctricas sumamente importantes y bien justificadas si se le considera como una solución de sales y ácidos en el agua, en presencia de substancias no electrolitis, como el alcohol, la glicerina, etc.



Conjunto de un colosal Establecimiento Vinícola de Francia



La Cosecha en Rumania

Como producto agrícola, es el vino el más noble y el que más refinamientos requiere. Fruto del cultivo casi únicamente intensivo de la vid, que abarca en el mundo una extensión de varios millones de hectáreas de superficie, del Pacífico al Mediterráneo, de los Andes a los Alpes y los Pirineos, de California al Uruguay, del Rhin y el Mosa a Reims y Burdeos, del Piamonte a Argelia, ha dado origen a una industria cuantiosa, cuya producción mundial, en tiempos normales, oscila entre 150 y 180 millones de hectólitros.

Los establecimientos destinados a tan colosal elaboración, abarcan todas las categorías, desde la opulenta explotación de medio millón de hectólitros, hasta la muy modesta de menos de 500. Y hay instalaciones que constituyen verdaderos modelos de combinaciones mecánicas y eléctricas, de enormes vasijas de roble o de cemento armado revestidas de vidrio, de edificios monstruosos que ocupan terrenos tan vastos que parecen pequeños pueblos...

La cepa, planta valiosa, de vegetación poco menos que inagotable, produce y se reproduce como una fuente natural que nunca se extingue. Sometida al cultivo científico que frena anualmente su impulso vegetativo mediante eliminaciones racionales; cuidada en los más mínimos detalles, desde la plantación hasta la recolección de la uva, retribuye con creces el trabajo humano, compensándolo con el delicado y fino elemento productor del vino.

La cosecha, alegre y pintoresca, el transporte de la uva variado por cada país vitícola, la moledura y la fermentación, el descubaje y los trasiegos, las determinaciones analíticas y las correcciones enológicas, los tratamientos químicos y mecánicos, la refrigeración y la pastorización, la clarificación y el filtraje, todos, en fin, los refinamientos de una elaboración





ESCENAS DE LA COSECHA — ITALIA

esmerada; y por último el envasaje, la expedición y la presentación del producto al comercio y al consumo, constituyen una serie continuada de operaciones metódicas, llevadas con sapiente tecnicismo, que asignan al vino un puesto elevadísimo también en el orden industrial.

Un ejército de trabajadores, desde el hombre de ciencia que investiga en el laboratorio, hasta el peón de bodega que ejecuta las operaciones manuales, se ocupa diariamente de tan rica explotación y, a buen seguro, que los numerosos consumidores que todos los días rinden culto a Baco, no sospechan siquiera de tan inmane trabajo.

El pequeño mundo que vimos representado por una exigua masa de caldo contribuye, así, a crear un gran mundo en los establecimientos vinícolas, con todos los movimientos febriles de las grandes fábricas, destinadas a cimentar la riqueza de los pueblos. Un gran mundo, en efecto, ya sea que se trate de los famosos Chateaux de Bordeaux o de las más humildes bodegas o «cantine».

La industria del vino representa la aristocracia del trabajo agrícola; y si bien es cierto que cuenta entre sus cultores, a hombres modestos como esforzados trabajadores, de cultura limitada, éstos nada le hacen desmerecer de su abolengo. Los grandes cultivos de Francia y las pintorescas villas de Italia, verdaderas cunas del cultivo de la vid, como de la más rancia nobleza heráldica, asociaron su nombre ilustre al de sus productos vinícolas, haciéndoles recorrer el mundo comercial, como para conseguir mayores títulos de honor para ambos. Igual cosa no ocurre con ningún otro producto industrial, que jamás se vió ostentar en su rótulo o etiqueta el escudo patricio, como lo ostentan los más célebres vinos del mundo.

Como lógica consecuencia de este especial aprecio que ha merecido el vino en todos los tiempos y en todos los países, vemos a la nobleza de la estirpe y a la del trabajo discernir por igual preferencias y distinciones a la vitivinicultura; y de ello tenemos ejemplos elocuentes también en tierra uruguaya.

En la economía de los pueblos, la industria del vino ocupa un lugar prominente como fuente de riqueza y como factor de progreso. Artículo de exportación por excelencia, por efecto de las condiciones especiales de cada zona vitícola, de cada variedad de cepa, etc., que reclaman el concurso de diferentes elementos para la formación de los tipos, determina un provechoso intercambio con beneficio recíproco para los Estados. Su prosperidad, a veces contrariada por efecto de crisis intensas, permite que se le grave con impuestos, en algunos casos excesivos, que constituyen pingües entradas para los erarios públicos.

Las numerosas industrias derivadas, como ser la extracción de la «grappa», del alcohol vínico, del tártaro, del ácido tartárico, etc., etc., contribuyen a cimentar su riqueza, aumentando su valor productivo. Luego, para llenar sus necesidades, en lo que respecta a edificios, vasijas, maquinarias, útiles de laboratorio y de bodega y a los mismos productos enoquímicos, desarrolla, en otros campos, múltiples actividades.

En el transporte por tierra y por mar deja utilidades a veces fabu-

losas a las empresas ferroviarias o navieras, y, por otra parte, enteras regiones viven y prosperan exclusivamente por virtud de esta industria, cuyos rendimientos alcanzan para todos los gastos del Gobierno y del pueblo; ejemplo muy próximo y bien conocido: la Provincia de Mendoza.

Resulta, pues, que, también en el orden económico, ejerce el vino una poderosa influenciá. Sin contar que hasta para la propia economía doméstica resulta útil y benéfico. En efecto, según lo ha demostrado el profesor Roos al Congreso Internacional de Química, reunido en Londres en 1909, «un vino de mesa con solo 9 grados de alcohol, proporciona 608 calorias; de manera qúe, calculando su precio en 25 pesos el hectólitro, sus calorias cuestan $ 0.41 por cada 1000, esto es, menos de lo que



ESCENAS DE LA COSECHA, EN RUMANIA

cuestan las de la leche y de la fruta fresca.» Por iguales consideraciones la cerveza resulta más cara del vino, lo mismo que el thé y el café, cuyas 1000 calorias se pagan a no menos de cinco pesos.

Desde el punto de vista higiénico, vemos al vino expuesto a una lucha desigual por los fines que encubre la defensa de un sinnúmero de bebidas con que se pretende reemplazarlo en el mercado. A este respecto, es interesante conocer las opiniones científicas que surgieron en favor de sus altos prestigios y a ellas apelaremos para señalar y justificar las virtudes que encierra el precioso producto.

Los higienistas «a outrance» y algunos otros poco ilustrados o dema-

siado interesados, han pretendido denigrarlo como elemento malsano. Nosotros reconocemos desde luego que el abuso de su consumo resulta perjudicial a causa de la crecida dosis de alcohol que con él se ingiere; pero, en este caso, solo se produce un fenómeno natural común a todos los excesos que jamás pueden resultar inocuos. La medicina emplea los venenos más micidiales como remedios eficaces para el organismo humano. Pero el secreto de sus virtudes curativas reside en la dosis, cuyos límites establece la misma ciencia, sopena de producir el efecto contrario. Lo mismo ocurre con el vino que, de bálsamo vivificador puede volverse elemento dañino, cuando su consumo nos lleve hasta la intemperancia y la ebriedad.



ESCENAS DE LA COSECHA, EN RUMANIA

Conviene aclarar este concepto elemental, para descubrir el error en que incurren los enemigos, sinceros o hipócritas, del vino, al incluirlo entre los productos nefastos en sus modernas propagandas antialcoholistas.

Nada más incierto ni más inexacto que el vino constituya un peligro para la sociedad. Los pueblos viticultores no son alcoholistas, mientras, por el contrario, en los países en que no prospera la viticultura, el alcohol constituye una verdadera plaga social. Es que allá donde no abunda el licor de Baco, sencillo producto directo de la uva, predominan todos los demás licores de las industrias espureas, surgidas al amparo de la especulación y del vicio.

Hay sobre el particular un verdadero error de apreciación. Todos sabemos, por experiencia propia, que el vino sano tonifica el organismo y da calor y vida, tan así que alivia a los convalecientes y a los propios en-



Departamento de Expediciones de un gran Establecimiento Vinicola

fermos, habiéndose comprobado que, en muchos casos, una copa de vino puede reemplazar ventajosamente a una taza de caldo.

El único de sus componentes que puede resultar perjudicial, es sin duda el alcohol, siempre que la cantidad ingerida sea excesiva; pues en cuanto a los demás, son todos muy nutritivos o perfectamente inofensivos aún cuando se pasen los límites de la sobriedad; pero es claro que, oscilando el porcentaje de la riqueza alcohólica del vino en general, entre 9 y 12 por ciento, el mismo producto viene a limitar la dosis del consumo del alcohol. Y como está confirmado por innumerables experiencias, y por afirmaciones de numerosos sabios, según referiremos más adelante, que el alcohol en cantidad moderada es un verdadero estimulante benéfico y nutritivo, que favorece la circulación de la sangre, excita el aparato ureo-motor, y hasta activa el proceso digestivo mediante la mejor asimilación de los alimentos en el tubo digerente, corresponde al vino ocupar un puesto de particular consideración hasta en el propio campo de la higiene. Tanto más que su benéfica influencia en los organismos sanos, se extiende, como factor eficaz a los casos de fiebre, determinando una disminución de la temperatura.

Por nuestra parte, dejando libre el campo a los grandes higienistas, para que nos enseñen lo mucho que puede hacer de bueno el vino, constataremos, como fruto de la experiencia común a todos los consumidores, que ya tendría suficientes méritos con solo librarnos, aunque sea temporalmente, de muchas penas, de verdaderos abatimientos morales, devolviéndonos esa alegría moderada, ese bienestar físico que más de una vez nos permite sobrellevar las adversidades de la vida y salvar muchos obstáculos del momento.

En 1900, el ilustre profesor Atwater, en colaboración con los profesores Woods y Benedict, con motivo de la reunión de un comité de cincuenta sabios, creado por la Wesleyan University y reunido en Norte América, llevó a término investigaciones que constituyen un modelo de genialidad y rigor científico, a fin de establecer si el alcohol posee un valor alimenticio. Las experiencias duraron tres años consecutivos y fueron ejecutadas en las personas de tres hombres de ciencia, excluyendo el método de experimentación mediante el eterno conejo u otro inocente animalito. Sus referencias fueron las siguientes: «En el régimen alimenticio de tres hombres sanos, se ha podido reemplazar, sin inconveniente, la manteca, las legumbres y otros alimentos similares con alcohol en forma de vino o alcohol vínico. Estas substituciones y estas alternativas no dependen del estado de descanso o de trabajo, ni de ninguna circunstancia relativa al consumidor. Todo obedece al coeficiente isodinámico de la alimentación, que permanece fisiológicamente el mismo, si la substitución se hace teniendo en cuenta estos coeficientes. Y cuando se suprime el vino en una comida, hay que reemplazarlo con alguna otra cosa.»

Estas investigaciones provocaron, entre otras, la admiración de Mr. Duclaux, el ilustre director del Instituto Pasteur, quien con tal motivo, así se expresó respecto del alcohol: «Debemos pedirle disculpa por la forma en que lo hemos tratado hasta hoy. Es un alimento que está a la par de los más variados que puede reemplazar.»





LOS CHATEAUX DE BURDEOS



UN «CHATEAU» URUGUAYO

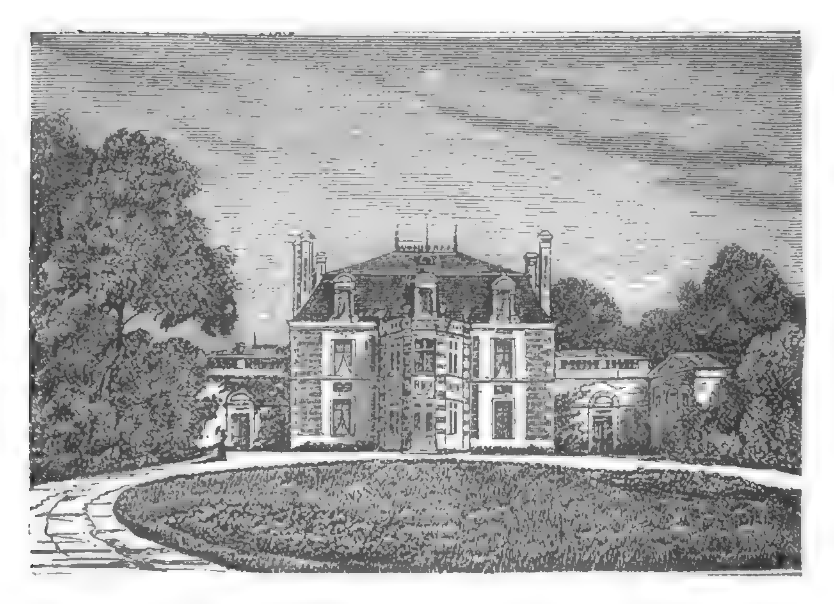
Los mismos experimentadores constataron, además, que una parte de alcohol equivale, desde el punto de vista alimenticio, a dos partes de azúcar.

El doctor Munk de Berlín, ya había afirmado que «inter el vino no provoque la ebriedad, debe ser considerado como una substancia nutritiva, pues disminuye la producción de urea en un 6 a 7 por ciento, reduciendo, por lo tanto, el desgaste de nuestro organismo,» mientras por otra parte, el profesor italiano Angel Mosso constató que «en el ejército prusiano los inscriptos en las sociedades de temperancia, resistían menos que los demás a las marchas y a las fatigas de las maniobras.»

No menos interesante resulta la aserción del célebre higienista Julio Bizzozero, de que «es un deber combatir la invasión siempre mayor de los licores, oponiéndoles el vino bueno y barato;» del mismo modo la del ilustre médico inglés, Dr. J. Mortimer Granville, de que «estaba profundamente convencido que el error de la abstinencia provocaba un daño incalculable al organismo humano y a sus funciones físicas y morales» y que «los astemios o los consumidores de aguas minerales, resisten a las enfermedades infecciosas mucho menos que los tomadores de bebidas fermentadas.» «Como hombre y como médico,» dijo, «sé la responsabilidad que me incumbe al hacer esta manifestación, pero sé también que cumplo con un deber. Y, esclavo de mi deber, sostengo públicamente que el fanatismo en contra del vino ha sobrepasado los límites razonables de una campaña que se dice inspirada en favor de la humanidad. Estoy convencido que la divulgación



Chateau Rouget — Saint-Emilionnais



Chateau La Commanderie — Médoc

LOS CHATEAUX DE BURDEOS

de las enseñanzas de los «abstinentes» ejercerá una influencia fatal en la salud moral, espiritual y física del pueblo.»

Pero no solamente tiene el vino las cualidades excelsas que tan sabiamente se le atribuyen, como elemento nutritivo, sino que, en muchos casos, presenta verdaderas propiedades medicinales y antisépticas, siendo así que los médicos lo utilizan a menudo y con provecho, especialmente en los casos de funcionamiento anormal de los intestinos, de extenuación, debilidad nerviosa, etc.

Los doctores Lobrazes y Mercandier, dos celebridades mundiales, han estudiado recientemente, con experimentos de gran precisión, la acción de los vinos de diversas procedencias, sobre el bacilo tífico de Eberth, constatando que «en el vino tinto ordinario, éste vive algo más de dos horas, en el blanco no resiste más de 15 a 20 minutos y en el tipo Bourgogne vive media hora.» Aconsejan, en consecuencia, que «nunca se tome agua sin ponerle algo de vino para esterilizarla.»

El profesor Alfredo Rubino, de la Universidad de Nápoles, sostuvo no ha mucho que: «El vino genuino representa una bebida indiscutiblemente útil,» agregando que «su uso conviene más que todo por el alcohol que contiene, y debe ser considerado entre los elementos más propicios para estimular la actividad del sistema nervioso, para proporcionar elementos a las combustiones orgánicas, como para producir una sensación peculiar de vigor y bienestar y excitar las secreciones del jugo gástrico. Resulta, por lo tanto, un verdadero tónico del sistema nervioso, un alimento ahorrativo y digestivo.»

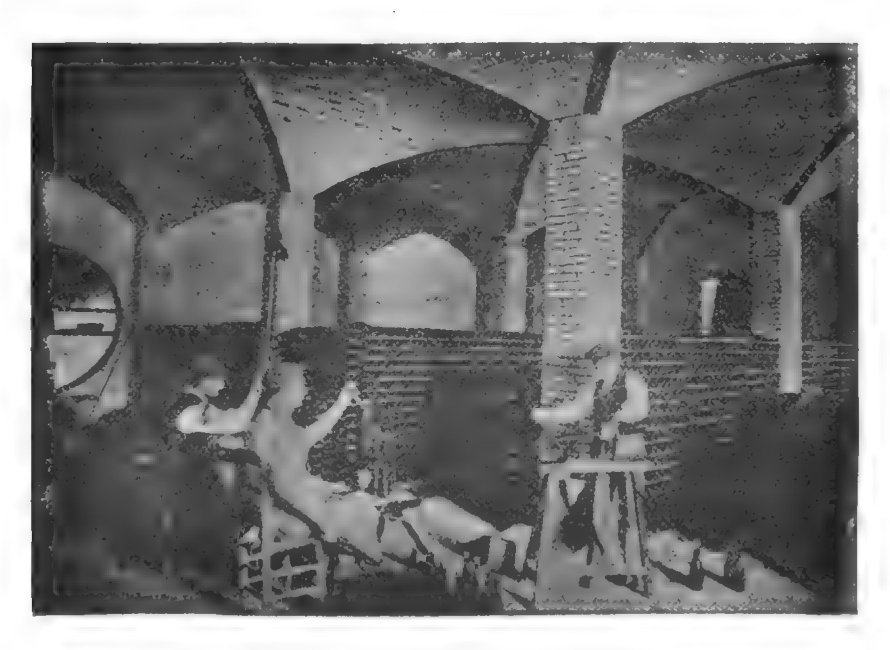
Y el gran médico, Dr. Villifranchi, especializándose con el Vermouth, dijo: «Esta clase de vino tiene la virtud de sanar muchas enfermedades del estómago y del hígado; disipa los flatos, ayuda la digestión de las materias crudas, estimula el apetito y favorece la fermentación de los alimentos en el intestino, mata a los vermes, resiste a la putrefacción de los humores, facilita la circulación y distribución de los jugos gástricos y nutritivos y elimina las obstrucciones.»

Por último el senador Pedro Albertoni, de la Universidad de Bologna, en sus estudios hechos en colaboración con el Dr. Rossi, llega a las conclusiones siguientes: «1.º El alcohol contenido en el vino que se bebe en cantidad moderada, fraccionado durante las comidas, resulta utilizado por el organismo para mantener la temperatura del cuerpo y provocar la elaboración digestiva de los demás principios alimenticios. 2.º El vino constituye, por mérito del alcohol que contiene, un ahorro para las materias grasas y la albúmina, en forma equivalente a la de los demás elementos y en relación al número de calorías de la combustión. 3.º El vino ejerce una benéfica influencia sobre la sangre, aumentando la proporción de la emoglobina.»

Reputo superfluo consignar nuevas constataciones categóricas de otros hombres de ciencia, por lo que omito de reproducir las de Mangiagalli Bozzolo, Fokker, Obernier, Gautier, Mongiliansky, Roos, Stammreich, Miura, Duclert, y cien autores más, que coinciden con la misma opinión y, en consecuencia, doy término a estas citaciones con las conclusiones del Congreso Internacional de Higiene de 1910:



Un gran Establecimiento de Mendoza



Gran depósito subterraneo de Champagne



Grandes reservas de Champagne

1.ª «La propagación del uso moderado del vino bueno es el mejor remedio que pueda oponerse al alcoholismo.»

2.ª «Es conveniente vulgarizar los benéficos efectos de los buenos vinos naturales.»

3.ª «Por lo general, el alcoholismo se difunde más lentamente en aquellos países en que se bebe el vino genuino.»

Finalmente, como una simple y modesta corroboración étnica y gráfica de tantas apreciaciones científicas en favor del vino, he de reproducir, con una fotografía de una familia, cuyos miembros rinden diariamente un temperante culto a Baco, algunas referencias históricas debidas al ilustre sabio ruso Elías Metchnikoff, ex-director del Instituto Pasteur de París: «La sobriedad favorece, ciertamente, la prolongación de la vida, pero no se puede afirmar de un modo rotundo que la intemperancia en el uso de las bebidas alcohólicas acorte la duración de la existencia, según nos lo demuestran innumerables ejemplos de centenarios que han sido grandes bebedores. Varios de los catalogados por Shemin bebieron vinos y licores, hasta con exceso. Catalina Reymond, por ejemplo, que murió en 1758, a la edad de 107 años, bebió mucho vino, y Politiman, cirujano, que vivió desde 1685 a 1825 (140 años), tenía por costumbre, desde la edad de veintiún años, ponerse ebrio a diario por las noches, después de terminar sus visitas. Gascogne, carnicero de Trie (Altos Pirineos) murió en 1767, a la edad de 120 años, y tenía por costumbre emborracharse dos veces por semana. Un ejemplo aún más curioso nos lo ofrece el terrateniente irlandés Brauw, que murió a los 120 años y quien mandó que le pusieran sobre su tumba el siguiente epitafio:

«Aquí yace Brauw que siempre estuvo ebrio y que cuando se encontraba en este estado, tenía un genio tan terrible que causaba espanto a la misma muerte.»

Algunos pueblos se distinguen aún hoy por la longevidad de sus habi-

tantes y por el gran uso que hacen del vino. En 1897, la aldea de Chailly, en la Costa de Oro, contaba veinte octogenarios sobre 523 habitantes; y, sin embargo, ésta es una de las aldeas francesas en que mayor consumo se hace de bebidas alcohólicas.» Bien puede afirmarse, pues, que:

«El Vino es la Fuerza de la Juventud y la Leche de la Vejéz»



Cinco generaciones de una familia que solo consume vino puro en la mesa —Bisabuelo: 92 años

«Vinum addit cornua pauperi» «El vino da a los pobres, fuerza y valor»

Los antialcoholistas no pueden alegar en defensa de su tesis, igual acopio de datos, constataciones y referencias, pero no por esto dejan de activar siempre más su campaña en forma que causaría verdadera sorpresa, si no fuera sospechosa.

Aprovechando de los estragos sociales que sobre la humanidad produce el «abuso del alcohol», como verdadero flagelo del vicio, se esfuerzan en hacer aparecer al vino como uno de los principales elementos que los fomentan y los agravan. Mientras que, según queda demostrado, resulta todo lo contrario y vemos al vino sembrar doquiera beneficios de toda índole y hasta como moderador del consumo de los licores.

La temperancia es, a no dudarlo, una virtud digna y aconsejable y en ello concuerdan los higienistas, los viticultores y los propios consumidores sobrios del alcohol y del vino; pero no puede admitirse que al amparo de las sanas prédicas de sobriedad y moderación, se pretenda imponer la abstinencia absoluta.

Por lo general (ya lo veremos en un capítulo próximo), intereses inconfesables entran en juego en esta lucha contraria al alcohol, tendiente a favorecer o propiciar el consumo de otras bebidas, como el agua mineral, la cerveza, las aguas gasificadas u ozonizadas, y una serie interminable de

otros productos de procedencia indefinida, cuya denominación denuncia que no contienen alcohol.

Mas, aparte la poca lealtad con que algunos sostienen su tesis interesada, debe tenerse en cuenta que ninguna de esas explotaciones merece la alta estimación a que es acreedor el vino como producto de la más compleja de todas las industrias agrícolas.

De ahí que reclamemos desde ya, de parte de todos los interesados, que afronten la competencia con firmeza y altura, defendiendo al vino como la bebida a la par que la más noble, la más sana e higiénica, con que cuenta la humanidad.

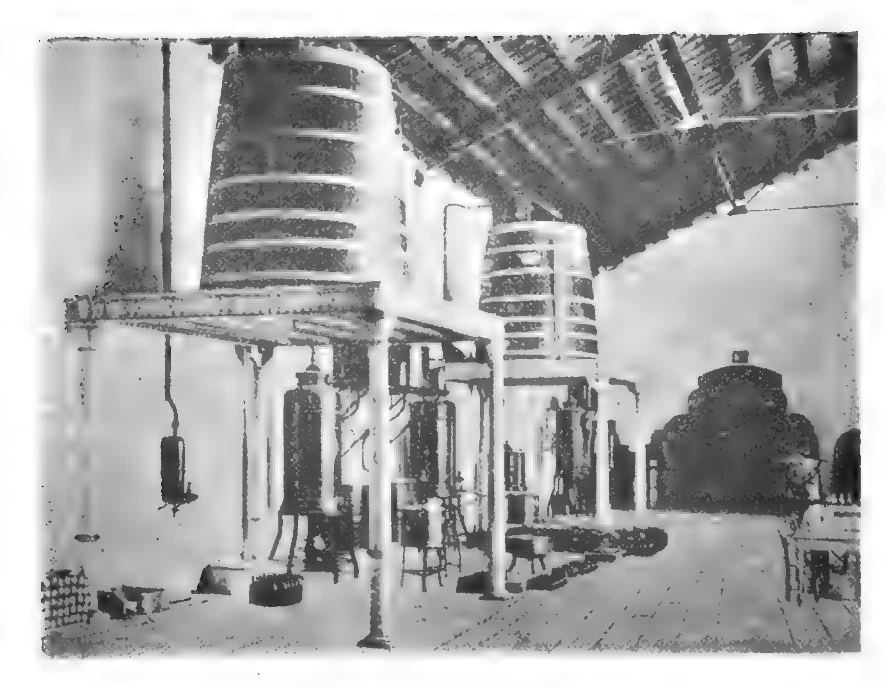


TALLER DE TONELERIA

El comercio del vino no es menos complejo que la industria, más que todo en razón de sus múltiples clases y tipos, de su sensibilidad y delicadeza, de los cuidados que requiere y de las variadas categorías de consumos a que debe abastecer.

Vemos al vino crear en los grandes mercados, una especie de subindustria con fines puramente mercantiles y constituir los grandes depósitos o casas de corte, los «magasins» de los franceses o «magazzini» italianos, en los que se siguen o se complementan las manipulaciones del productor, en forma más o menos lícita o más o menos técnica. Son estos los colosos del comercio vinícola particular; existen, sin embargo, sobre todo en las grandes capitales europeas, las Cooperativas de venta o de consumo y los Sindicatos vinícolas, que son verdaderas bodegas o establecimientos industriales completos, en los que se aplica la ciencia enológica de los cortes o «coupages», de las filtraciones y clarificaciones, para el refinamiento y la formación de los tipos.

Unos y otros forman la primera categoría del comercio al por mayor;



Salón de embotellado



Gran sótano de una bodega Italiana



Confeccion de las botellas de vino Vermouth



Departamento de embotellado del Vermouth



DEPÓSITO SUBTERRÁNEO DEMARSALA



GRAN TALLER DE TONELERIA

luego vienen los simples depósitos que, a la par de las casas mayoristas, se concretan a almacenar fuertes partidas para fraccionarlas y venderlas en las mismas condiciones de calidad, en que las han recibido.

Los almaceneros minoristas, los locales de venta al menudeo, las «cantine» y las tabernas forman las demás categorías.

Pero, a más de estas distintas clases de vendedores del renombrado artículo, existen los comisionistas establecidos con escritorio o «bureau», los intermediarios y corredores que imprimen a esta venta un timbre de especulación bursátil que jamás debería revestir.

Tenemos así una verdadera falange de comerciantes, grandes y pequeños, útiles e inocuos, buenos y malos, competentes o ignorantes, que determinan todo el movimenito mercantil del vino, en forma que, tal vez, no guarde relación con las verdaderas necesidades de la gran industria en sus tendencias más sanas.

Lo ideal sería que el productor, y más que todo el viticultor que elabora el fruto de sus viñedos, llegara con él directamente al consumidor, aplicándose, en todas partes, el simpático ejemplo de aquellos grandes y antiguos propietarios de Medoc o del Chianti, que, desde sus propios palacios, cunas de un patriciado ilustre, expenden al público los vinos de sus cosechas.

Por la misma diversidad de carácter que ofrece la vinicultura mundial, es el vino un producto de exportación y de intercambio, por excelencia. Para llenar las necesidades de los tipos, productos del corte, y para satisfacer las distintas exigencias de los mercados, cruza fácilmente los límites provinciales o regionales de un país, como los de todas las naciones del mundo.

Fomenta en esta forma un verdadero intercambio internacional que no raras veces ha inclinado la balanza en favor de tal o cual tendencia política y la estipulación de importantes tratados o convenios.

Así es como la Francia, apesar de ser el primer país vinícola del mundo y de tener un exceso de producción con respecto al consumo interno, importa vinos de otras naciones, italianos o españolees, y exporta, a su vez, sus mejores tipos a todos los países, inclusive Italia y España. Y fué tan importante este intercambio que, al producirse en 1885, aquella famosa rotura del tratado de comercio ítalo-francés, se enfriaron las cordiales relaciones de los dos países hermanos.

Pocas industrias, sin embargo, han conseguido que los Estados les dispensaran un proteccionismo tan patriótico como el que generalmente disfruta la vitivinicultura; de suerte que los países vitivinícolas dificultan la introducción de productos similares, aplicándoles unos derechos de importación exorbitantes; pero asimismo esto no obsta que los vinos típicos se abran camino a través de las barreras de las aduanas y lleguen triunfantes a la mesa del consumidor que los predilige.

En esto constatamos un nuevo ejemplo del valor intrínseco del producto, de las cualidades que se le reconocen y de las preferencias que determina.

Lástima grande que tanta nobleza resulte a veces menoscabda o manchada por actos poco recomendables o verdaderamente deshonestos.



Departamento de filtros de una gran Bodega Argentina



Lavado de Botellas

El comercio no reconoce siempre las ventajas del crédito adquirido mediante la legitimidad de los productos que expende; de manera que no raras veces vemos al vino expuesto a las más condenables manipulaciones que alteran sus condiciones intrínsecas y lo colocan a un nivel inferior en el concepto del público. Y para colmo se le despoja de sus denominaciones originarias, de sus títulos heráldicos que denuncian las variedades o procedencias típicas, para revestirlos de nombres extraños que, en algunos casos, resultan poco menos que grotescos.

A este propósito séame permitido afirmar que tan lamentable inconveniente o defecto se nota más que en cualquier otra parte en los países sudamericanos, donde se ha generalizado de tal manera, que borró casi por completo de nuestra floreciente vinicultura, las denominaciones ampelográficas y originarias, para reemplazarlas con las marcas más extravagantes que puedan aplicarse a cualquier producto alimenticio de los más vulgares.

¡Qué enorme distancia, qué diversidad de apreciaciones y de criterio se descubren entre los Bordeaux, Medoc, Chablis, Chateau Yquem, Chateau Margaux, Chateau Grave, Beaujcolais, Saint-Estéphe, Chateau La Tour, Bourgogne, Saint Emilion, Castelli Romani, Sauternes, Chianti, Nebiolo, Polcevera, Valpolicella, Barbera, Falerno, Verdiso, Manzanilla, Rioja, y los vinos Toro, Cigüeña, Cóndor, Avestruz, Salmón, Aguila, Girafa, Cisne, Gorrión, y hasta Hija del Toro, con que se viene a honrar.... a la zoología, en desmedro de la vinicultura!

Bien dijo un conocido escritor francés de asuntos vitivinícolas, que también el vino tiene su estado civil, sus antecedentes que permiten reconocerlo siempre y en todas partes. Tiene su nombre y apellido: la cepa que lo produce y la región de que procede.

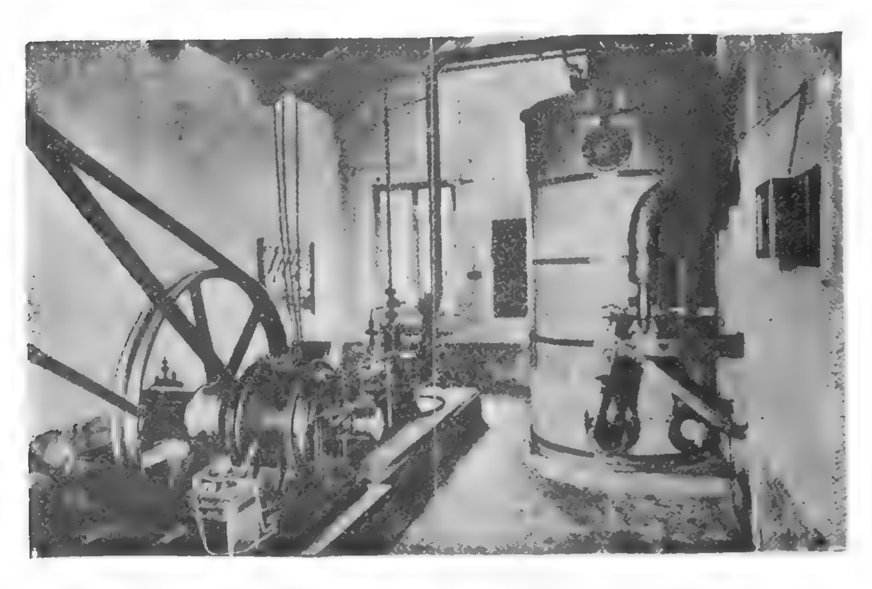
Ojalá lo reconocieran todos los que se ocupan del vino en el mundo, a fin de evitar el engaño, la falsedad, la mentira y hasta la ridiculez de ciertos rótulos o etiquetas, que a todo se refieren, menos a la clase, al origen y a las cualidades del producto. Porque, francamente, debemos convenir en que eso de clasificar al vino por los ejemplares más variados de la especie animal, no concuerda con la nobleza de su abolengo!

Por poco que estudiemos al vino en sus relaciones con la sociedad humana, lo vemos ejercer variadas influencias desde los tiempos más remotos y en todos los ámbitos del mundo, ya sea en las costumbres de los pueblos, ya sea en la psicología y fisiología, como en la historia y en la literatura.

Desde la antigüedad fué llevado hasta las más altas esferas religiosas, en la época de la Grecia artística y en los inicios del cristianismo, que lo elevó al honor supremo de representar la sangre de Cristo. En el segundo siglo de la era cristiana, hasta los propios fieles que acudían a los templos, tenían el derecho de beber, en la sagrada mesa, la sangre de su Dios bajo la forma de vino. Se creó así alrededor del precioso licor un verdadero simbolismo. El predicador Rober Messier, del siglo XIV, compara a Jesús con un misionero que reparte a los apóstoles su vino; y Miguel Lenoir, en 1521, al invitar a su fiel auditorio a una alegórica



Departamento de Prensas



Instalación Frigorífica

cena de vigilia, se expresó así: «No debemos olvidarnos de servir el pan blanco y el vino, pues son éstas las joyas del paraíso.... El vino es de dos colores, blanco y tinto: el blanco nos da la esperanza de llegar al paraíso, porque nos da valor; el tinto nos despierta el sentimiento del recuerdo de la preciosa sangre de Jesu-Cristo».

Puede afirmarse que en todos los ritos religiosos antiguos, hacía su aparición, empleado diversamente según las costumbres. Después de los griegos y los romanos, los hebreos, los judíos, los etruscos, los galos, los escitas, etc., todos los pueblos le rindieron un culto especial.

En el campo de Marte, no fué menos apreciado, pues lo encontramos en uso en los grandes ejércitos de Roma y Cartago, de César y Atila, en los que se abusaba de él para despertar, con la embriaguez desenfrenada, un valor brutal. Mientras en nuestros tiempos, aunque la barbarie de la guerra reviva a despecho de la más refinada civilización moderna, el vino constituye un alimento y, casi diríamos, un símbolo de vigor y coraje para los valientes soldados que lo consumen con la sobriedad impuesta por la disciplina.

Pasando de la religión y de la guerra a un ambiente más positivo y normal, el vino aparece en todas las ceremonias políticas, diplomáticas y sociales, como el elemento más indicado para darles un «cachet» de festividad y de concordia y para sellar dignamente los augurios, los votos, las felicitaciones. Y así como en otros tiempos el vino reemplazaba al grano de sal en el sacramento del bautismo, del mismo modo reciben hoy las naves poderosas su bautismo con el báquico licor, representado por la tradicional botella de Champagne, que se estrella en su quilla en el acto de ser botadas al agua.

Desde los banquetes más opíparos y severos, hasta los más modestos y alegres festines; desde el nacimiento, al casamiento y hasta la muerte, sobre todo en estos tres puntos más solemnes de la vida, interviene el vino casi como una verdadera necesidad de carácter sociológico, ora para despertar o aumentar entusiasmos y alegrías, ora para mitigar dolores o miserias, siempre para aportar nueva vida y nuevas energías.

En las pequeñas diatribas, como en los duelos a muerte; en las rencillas familiares, como en las luchas políticas; en las entrevistas regales, y en los acuerdos diplomáticos; en las citas amistosas, y en los «tete-a-tete» amorosos, aparece como un espíritu benigno portador de paz y concordia, que une los corazones, despierta grandes ideales y provoca la explosión de los más nobles sentimientos.

Está consagrado como la bebida de moda en todos los órdenes sociales. Obligatorio e indispensable para todas las fiestas oficiales o privadas, inspirador del brindis con que se ofrecen demostraciones, votos y homenajes, su noble y simpatica misión jamás le fué disputada por ninguna otra bebida.

A las naciones y a los pueblos, a los jefes de Estado y a los personajes eminentes, a la gloria y al arte, a las ciudades y a las familias, a los padres y a los hermanos, a los parientes y a los amigos, a la humanidad, en fin, se le brinda con la copa repleta de vino, como un símbolo de paz y armonía.



Vista General de un Grandioso Establecimiento Italiano, sobre el mar



Embarcadero particular del mismo

En la poesía y en la música tuvo sus cantores que lo honraron en forma excelsa. Los cantos a Baco, al vino y a la vendimia, forman toda una literatura mundial, que sería demasiado extenso recordar en sus detalles. Y en las óperas de los grandes maestros, de Rossini a Wagner y Mascagni, está celebrado con gran honor y fortuna.

Según lo afirman los psicologistas y fisiologistas más eminentes, los artífices de la poesía y de la música le deberían no pocas de sus mejores inspiraciones; de donde un espíritu arguto podría deducir la explicación del tributo de admiración que unos y otros le rinden.

Por lo visto, son tales y tantos los puestos honoríficos que ocupa y los beneficios reales que aporta el vino a la sociedad, que, si no temiera de aparecer parcial en mis apreciaciones, podría omitir de recordar las otras influencias que ejerce en forma maléfica; pero, para ser consecuente con la promesa de ser verídico, he de afirmar que si bien es cierto que en mínimas proporciones nuestro celebrado producto nos hace contemplar espectáculos muy tristes en los hospitales, en el manicomio o en la cárcel, solamente el abuso, la intemperancia y el vicio pueden conducir a estos extremos dolorosos, que en nada afectan el prestigio de la bebida más higiénica que se conozca. No lo afectan porque se trata de casos patológicos, que tienen sus causales y sus puntos de partida en el estado previamente anormal y predispuesto al vicio, en que se encuentra el individuo intemperante.

Y para agotar el tema en la forma amena que me sugieren sus efectos más inofensivos, referiré esta ingeniosa anécdota que se encontró en un antiguo manuscrito árabe, bajo el título «Pintura original de los efectos del vino»:

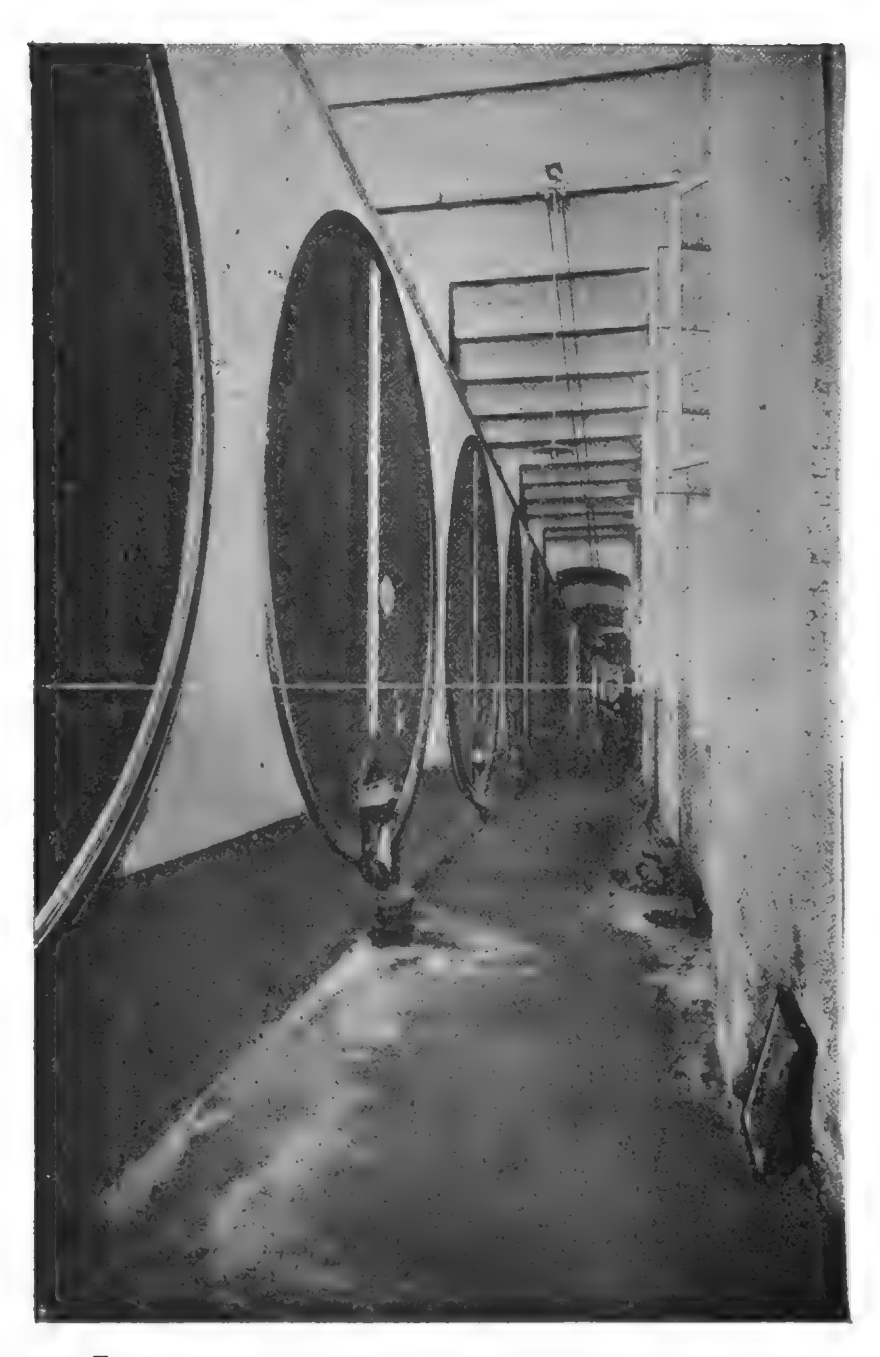
«Cuando Noé plantó la vid, Satanás la regó con la sangre de un pavo; cuando la cepa echó hojas, la regó con la sangre de un mono; cuando aparecieron las uvas, la regó con la sangre de un león y cuando la uva estuvo madura, la regó con la sangre de un cerdo. La vid, regada con la sangre de estos cuatro animales, transmitió a su producto los caracteres de cada uno.

Así pues, al primer vaso de vino, la sangre del bebedor se torna más animada, su vivacidad es mayor, sus colores más rojos y tiene el brillo del pavo; los vapores del vino empiezan luego a subírsele a la cabeza, y entonces se pone alegre, salta y brinca como el mono; cuando la ebriedad se apodera de él, se vuelve un león furioso; cuando la embriaguez llega a todo su apogeo, al igual del cerdo cae, se arrastra por la tierra, se tumba y duerme».

No seguiré, pues, a los antialcoholistas en sus numerosos estudios científicos que no valen a rebajar de un ápice el alto nivel del vino.

Este su prestigio, estos beneficios sociales son el resultado natural del empleo moderado que de él hacen las personas cultas y sobrias. Van excluídos, por lo tanto, de esta reseña, los bacanales de la época de Postunia y las orgías actuales, como todas las demás fiestas desenfrenadas dedicadas a Baco, ya sean ellas antiguas o modernas, grandes o pequeñas, diurnas o nocturnas, campestres o urbanas, otoñales o primaverales..., que siempre llevan el sello de los excesos condenables.

El vino de nuestra historia no llega a tales bajezas; es el producto



TONELES DE CEMENTO ARMADO FORRADOS DE VIDRIO DE 500 HECTÓLITROS DE CAPACIDAD

alentador, económico, vivificador, higiénico, nutritivo, inspirador, fuente de riqueza, noble y espiritual, elevado y sincero... Es el vino tonificante, que en sus benéficas influencias, llega hasta la cabecera del extenuado o del enfermo, provocando aquellos efectos fisiológicos de que magistralmente nos habla el profesor Mosso, que como resultado de sus experiencias, nos presenta en estos gráficos interesantísimos, las alternativas del pulso del antebrazo y del cerebro de un paciente.



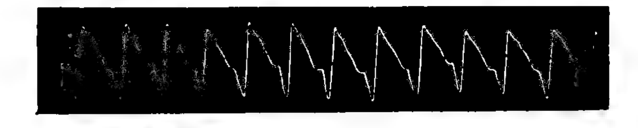
La línea representa el pulso del antebrazo escrito contemporáneamente al pulso del cérebro. Las letras *i* señalan el principio de la inspiración. El signo + *a* indica el momento en que se dejó de presentar un vaso de vino Marsala al paciente.



Efecto del vino en la circulación de la sangre en el cérebro del hombre. Ondulaciones del trazado cerebral observadas 25 minutos después que el paciente había bebido cer de 400 centímetros cúbicos de Marsala y decía de sentir calor a la cabeza.



Pulso del antebrazo en ayuno.



Pulso del antebrazo en la misma persona después que comió dos huevos con n pedazo de pan y tomó dos vasos de Marsala.

¡El vino!...

¡Su Dios!... No es por cierto el Baco embriagador que ofende la moral y las buenas costumbres y provoca al delito; es el Baco alegre y despreocupado que despierta la inteligencia, la energía y el cariño; es el símbolo de las grandes virtudes y las sanas aspiraciones; no el espíritu maléfico de que nos hablan sus enemigos.

¡Los enemigos del vino!... Son legión; desde el agua, su hermana ma-

yor, hasta la cerveza su prima, como buena hija de Ceres; desde las llamadas aguas minerales de... fuentes imaginarias, hasta las denominadas bebidas sin alcohol de fuente real..., puramente especulativa.

Todos sabemos quiénes son y dónde están estos enemigos; por lo que no es del caso considerarlos mayormente. Entre todos, no han conseguido aún reunir más adeptos de los que tiene el vino por sí solo.

¡Los adeptos del vino!... Son desde luego todos los que cultivan la vid y los que se dedican a su industria y comercio... por natural espíritu de conservación y por lógica moral de economía doméstica. Pero, los que más nos importan son los sabios, los poetas, los músicos, los magnates de la política y de la diplomacia, la aristocracia de la inteligencia y del trabajo, los obreros y los campesinos, modelos de virtudes domésticas; todos los hombres, en fin, que reconocen el benéfico resultado de sus virtudes.

Dijo un genial escritor y fisiólogo italiano, en una brillante conferencia, que «el vino es una bebida tan exquisita, que produce efectos fisiológicos, aun antes de beberlo»; y permítame el lector que al terminar ésta especie de himno al prelibado licor, me valga de la misma expresión para invitarlo a saborear... platónicamente los reputados vinos de la industria uruguaya, puesto que no me es dado brindar en este momento con la copa repleta, en su honor y por la prosperidad de sus esforzados cultores.

II

Generalidades

Viticultura - Enología - Enotécnica - Enoquímica - Enofilia

"El valor ingénito del vino reside en la cepa".

La viticultura es la rama agrícola que más conocimientos y cuidados requiere, ya sea por la naturaleza de la cepa y por el régimen a que debe ser sometida, como por su riqueza ampelográfica.

El cultivo intensivo, que se aplica en la máxima parte de su extensión, reclama, además, el trabajo minucioso de todas las culturas especializadas.

Puede afirmarse que por cada variedad de «vitis-vinifera» se imponen, según las regiones el clima y los terrenos, distintas aplicaciones científicas y prácticas, desde los trabajos preparatorios de la plantación, hasta la poda. Es así como se ha creado, también para la vid, una verdadera ciencia, cuyos dictados deben aplicarse con criterio inteligente y distinto en cada caso. Y es una ciencia que tiene vastas ramificaciones, puesto que abarca el alistamiento del terreno, el sistema de plantar las vides, la distancia de éstas y de las hileras entre sí, la poda en seco y en verde, los injertos, las ataduras, las incisiones y numerosos detalles más, sin contar los que se refieren a las defensas de las adversidades atmosféricas, de las enfermedades parasitarias y de todas las plagas que amenazan constantemente a la preciosa ampelidea.

A este propósito, se expresó muy acertadamente un conocido autor español, el doctor M. Rodríguez Navas, quien dijo:

«Cada vid debe ser considerada como un ser vivo, de complicado organismo, necesitado de cuidados especiales, no generales; o debe ser estimada como un alambique, donde se elabora una riqueza mediante elementos varios, que no deben faltar mientras el aparato esté funcionando, si se quiere que produzca el resultado apetecido».

«Todas las cepas de un viñedo deben ser observadas casi diariamente, como si cada una de ellas fuera la única atención del agricultor. En las viñas de cultivo intensivo, cada grupo de más o menos vides, según las circunstancias, debe estar al cuidado asiduo de un hombre para que las vigile, las corrija y las guíe, lo mismo que hace todos los días un maestro de primera enseñanza con los niños de su escuela».

La composición de los terrenos, como la variedad de las plantas, de

nen importancia capital para la cantidad y calidad del producto; de manera que las indagaciones de carácter físico, químico y ampelográfico, han constituído y constituyen una preocupación constante para el viticultor, llegándose a constatar que una misma cepa da productos radicalmente distintos, de uno a otro terreno, en que se cultiva. Y esto se nota en una mismazonavitícola, a distancias cortísimas, como entre las más lejanas regiones.

Ocurre en viticultura lo que en ningún otro cultivo especializado: los enemigos que la persiguen y las dificultades que presenta, están en relación directa con su valor e importancia. No se conoce, en efecto, un flagelo de la agricultura más terrible y más devastador que el de la «philoxera» que en su propio nombre «vastatrix», lleva el estigma de sus hazañas; pero no es menos temible la «Pronóspora» (Plasmópara vitícola), por más que se combata más fácilmente.

La propagación rápida, constante, inatacable de la primera, ha llegado hasta determinar la destrucción violenta de grandes viñedos, de enteras zonas vitícolas, impuesta por las autoridades; y esto es suficiente para demostrar su gravísimo peligro.

En cuanto a las demás plagas ,demandan mayores gastos y tratamientos periódicos, preventivos y curativos, que, aplicados con métodos científicos, también contribuyen a destacar a la viticultura de la vulgaridad agrícola.

Nada más hermoso que un extenso viñedo en pleno desarrollo y en plena fructificación Las extensas hileras de cepas, equidistantes y simétricamente dispuestas, descubren ,desde lejos ,el consorcio del trabajo inteligente con la inagotable fuerza productora de la Naturaleza, y la vieja cepa en todo el esplendor de su vegetación, con los brazos tendidos hacia el cielo, en actitud de agradecimiento al sol vivificador, y los túrgidos racimos pendientes bajo los pámpanos, como ofrenda al hombre que la cultiva, se impone como un exponente insuperable de vigor y perfección.

Ejemplo único de siempre nueva vitalidad y energía, resurge anualmente con mayor fuerza vegetativa bajo el castigo de un régimen de poda llevado hasta el máximum de la especulación científica; y como madre productora del vino, es justo reconocerle que comparte doquiera con él, los más altos honores.

Parecería supérfluo hablar de enología, enoquímica, etc., al escribir una simple monografía de la industria vitivinícola de un determinado país. Sin embargo es fácil convencerse de la oportunidad del argumento, si se quiere profundizarse un poco en las indagaciones y en las críticas, como en la ilustración de la vitivinicultura, para una mejor comprensión de parte del público, que por lo general ignora de ésta muchas cosas. A este propósito he de recordar que, hace próximamente veinte años, al iniciar mis primeras publicaciones sobre vitivinicultura, en una región eminentemente vitícola, he promovido el uso de la palabra «enología» en reemplazo de la denominación «vinicultura», que se aplicaba a la propia ciencia enológica; pero con tal mal resultado, que, quienes la adoptaron en sus escritos, como vocablo más moderno (sin excluir algunos diarios) confundieron inconscientemente el estudio del vino con los estudios «étnicos», es decir, nada menos que la enología con la «etnología». Y el error se mantuvo por varios años.

Hoy mismo, por otra parte, en estos países vitícolas, relativamente nuevos, no se ha puesto aún en evidencia la distinción que existe entre la ciencia enológica, la enotécnica, la enoquímica y la enofilia; por cuyo motivo me propongo dedicar un poco de atención a este tópico interesante, cuyas explicaciones han de hacer más comprensibles muchas de mis observaciones, que haré en el curso de la obra con respecto a la industria uruguaya.

Por «enología» debemos entender el estudio de la elaboración, conservación y condiciones de los productos vinícolas, en base a la práctica industrial y a los menos profundos conocimientos técnicos. Abarca, desde los métodos empíricos hasta los que emanan de la experiencia; desde la literatura hasta la legislación; y raras veces abandona la bodega para llegar al laboratorio químico. Por el contrario, la «enotécnica» reviste el verdadero carácter de la ciencia de las investigaciones, de las experimentaciones y de los cálculos, que constituyen el tecnicismo del vino en el más amplio sentido; es la ciencia que procede de los laboratorios y de las bodegas experimentales, que invade el campo de la bacteriología y de la química, que nos indica las normas y los procedimientos a seguir en las distintas fases de la vinificación; la que nos profundiza en los más vastos conocimientos de todo lo que atañe a la vinicultura; la que complementa, en fin, en forma matemáticamente exacta, la obra de la naturaleza y la práctica del enólogo.

La «enoquímica» no es sino una rama de la enotécnica, que se ocupa de la aplicación de la química a la enología, mediante las determinaciones cuantitativas y cualitativas; es su verdadera ciencia auxiliar, que le presta un valioso concurso con los análisis, como se lo presta a la enología, el examen organoléptico.

Por último «la enofilia» puede definirse como la ciencia del buen consumidor o del bebedor inteligente, aunque se extiende también al campo comercial. Su misma denominación lo confirma; es enófilo tanto el «gourmand» que selecciona los diferentes tipos de vino que han de acompañar los distintos manjares de su mesa, como el productor, el comerciante o el estudioso que propende a fomentar el consumo del vino.

Podrán parecer éstas, unas distinciones excesivamente sútiles para un ambiente, en que la vitivinicultura comprende, para el vulgo, todas las actividades, manuales y científicas, del cultivo de la vid y de la elaboración del vino: sin embargo, este desconocimiento de un deslinde tan neto y preciso entre sus distintas ramas, ocasiona errores e interpretaciones lamentables, dando lugar a inconvenientes que es preciso evitar. Vemos, así, como no raras veces el vinificador práctico, acostumbrado a elaborar el vino a la buena de Dios, aunque en base a larga y sana experiencia, se expone a verdaderos fracasos aventurándose a entrar en el campo técnico sin más patrimonio científico que la lectura de algún libro mal escrito, cuya comprensión no alcanza a quien no posee conocimientos teóricos previos. Del mismo modo que el estudioso teórico, el verdadero profesor de la materia, fracasa también, y a veces lastimosamente, al bajar a la práctica de la bodega sin tener la preparación necesaria respecto de la aplicación de la ciencia en la industria explotada en vasta escala.

Es que uno y otro actúan en esos dos campos diversos de la eno

logía pura y de la enotécnica y enoquímica asociadas, con conocimientos especiales que, para que se armonicen en el trabajo real, deben fusionarse y complementarse para responder a los fines comunes.

Por mi parte, he de recomendar, en tesis general, que en las prácticas enológicas no se abuse de la química y que los modestos vinicultores, que no pueden o no quieren ocupar a un profesional, se abstengan de aplicar en sus bodegas la enotécnica o la enoquímica de las publicaciones científicas que solo sirven para iluminar a los estudiosos ya preparados para digerir los dictados de la ciencia, mientras mal se prestan a la adopción directa de éstos en la industria, por manos inexpertas.

Aplíquese en estos casos el examen organoléptico más que el análisis químico y procédase a emplear los métodos más puros y más simples de la sana enología, dejando que la naturaleza, tan pródiga en favores, obre por sí sola; cuidando, eso sí, siempre y profundamente, la higiene, el aseo, el orden y demás detalles indispensables para la buena marcha de cualquier establecimiento industrial.

En cambio, donde la grandiosidad de las instalaciones, el monto de la elaboración, las necesidades del mercado, las pretensiones del comercio y el refinamiento de los tipos exijan la labor científica continuada, para que un establecimiento resulte un modelo de progreso, la intervención del técnico especialista es una necesidad imperiosa de la que no debe prescindirse jamás.

En un caso, la producción bruta de la pequeña bodega será sometida después a los tratamientos o refinamientos prolijos de la ciencia, cuando pase a establecimientos mayores, o constituirá una categoría de vinos ordinarios que también tiene su consumo; en el otro encontraremos la aristocracia de la industria y del capital, que no puede, en forma alguna, eludir, en la presentación de sus productos, la responsabilidad mercantil ante el concepto del público.

En cuanto a la enoquímica pura y a la bacteriología, que forma parte importante de la enotécnica, séame permitido que, aunque me considere un estudioso de la ciencia, haga votos para que no avancen demasiado en el campo industrial. Su valioso concurso en las investigaciones científicas abstractas, en los estudios y en las experiencias de laboratorio, tienden a prepararnos el terreno del progreso de la industria, pero jamás deberá extenderse directamente a ella, para ser explotado en forma deficiente.

No debemos confundir al hombre de cencia con el hombre que aplica la ciencia a la industria; ni debemos permitir que un enólogo y hasta un enotécnico se encierren en un laboratorio, para de allí dirigir un establecimiento vinícola. Hay, sin embargo, entre nosotros, una tendencia perniciosa a este respecto, y es la de asignar a la química un rol preponderante sobre la enología; siendo así que a menudo se pretende juzgar al vino por los datos analíticos, antes que por los organolépticos, como si la industria lo elaborara para los químicos y no para el comercio y el consumo.

Este afán de las aplicaciones científicas en casi todos los casos de las más sencillas operaciones enológicas, me impulsa, más que otra consideración, a poner en evidencia los errores en que se incurre, pues lo

considero contrario a los buenos principios de la sana enología.

Una sola práctica deseo común a todos los que se ocupan de la industria del vino, y es la enofilia. Esta especie de virtud del buen bebedor, no tiene límites definidos y puede y debe invadir todos los campos en pro del precioso licor y en homenaje a la vitivinicultura de todo el mundo, que tantos bienes proporciona a la humanidad. «Wine, for ever».

SEGUNDA PARTE

La Industria Vitivinícola Uruguaya

I

Una vista general a vuelo ... de aeroplano

El territorio uruguayo - Del Uruguay al Plata - Primeras impresiones Bosques y jardines - El culto del arbol - Nobles aspiraciones industriales

> «Amemos y respetemos a los árboles, para que si éstos, dice un gran poeta, han desaparecido, y si se han refugiado en inaccesibles parajes, huyendo del martirio y del tormento a que la incultura los tenía sometidos, vuelvan otra vez a convivir con nosotros, a otorgarnos sus inmensos beneficios, para que, con su presencia, digan que estamos ya en el siglo que ha de reparar tanta injusticia y tanta torpeza con ellos cometidas, y proclamen por todos los ámbitos de la tierra que "*el hombre es el mejor amigo del árbol*".

Hace ya tiempo que hubiera debido caer en desuso la expresión metafórica de las «vistas a vuelo de pájaro», puesto que, si bien es cierto que los pájaros siguen siendo los dominadores del aire, no lo es menos que la metáfora desaparece ante la realidad de los «vuelos humanos», que nos permiten ampliar el horizonte a voluntad y abarcar con la vista un inconmensurable conjunto de territorio, desde las alturas más impresionantes.

Nada más propio, en consecuencia, que adoptar la nueva frase que encabeza este capítulo, como más verídica y más en armonía con el progreso de nuestros tiempos.

Imaginemos, pues, un «decollage» desde las orillas del Uruguay para remontarnos a las esferas celestes, munidos de una perfecta «Kodak»; y, con el objetivo de la imaginación fijo en el espacio terraqueo, dispongámonos a recibir en la película de la memoria, las impresiones de las cosas.

Relativamente pequeño entre los dos principales colosos de las Repúblicas Sudamericanas, vemos al Uruguay, grande por la variedad pintoresca de su territorio, por la extensión de sus bosques y arboledas, por la configuración accidentada del suelo que descubre la presencia de los tesoros mineros, por los amplios y variados cultivos, por todo, en fin, un conjunto de vegetación rebosante, signo evidente de que la energía del pueblo aprovecha sabiamente a los dones de la naturaleza.

Desde las estancias y los viñedos del Salto, la rica ciudad ribereña, hasta aquel rincón suizo de la Colonia; desde la industriosa Paysandú a



Bosque de una Granja, en «La Cruz» - Dep. de Florida

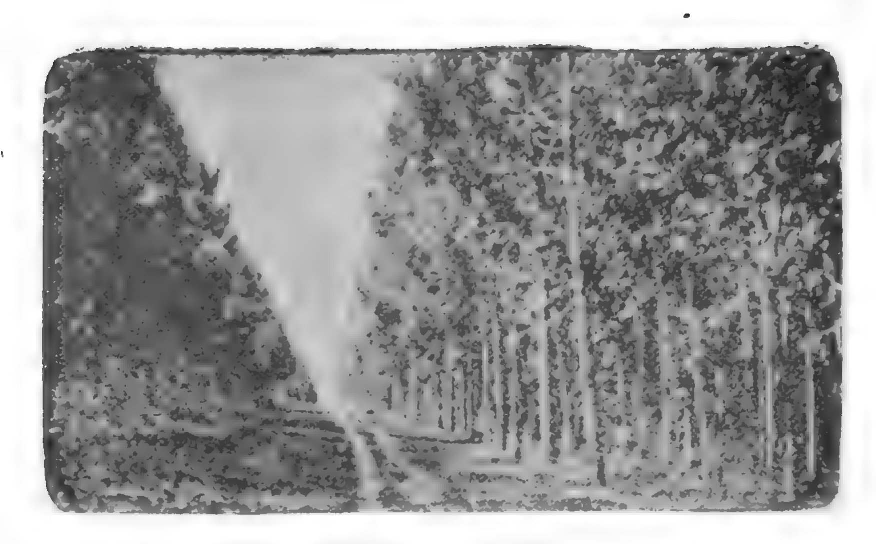


GRANJA DE LA «SOCIEDAD VITICOLA URUGUAYA»

la pintoresca Piriapolis; desde las ricas entrañas de «Minas», a los exuberantes viñedos de Canelones y Colón; desde Soriano a Melo y Rivera; desde la amplia y fértil llanura, hasta las lomas rocosas; desde el Uruguay al «Cerro», y al Plata, se respira doquiera la atmósfera del bienestar y del trabajo. Todo es vida intensa y activa, relativamente próspera y sana, vivida en ambiente de absoluta tranquilidad, que ahuyenta el recuerdo de las más cruentas y recientes luchas intestinas. Es la vida de la reacción, que despierta nuevas energías para ponerlas al servicio de la Naturaleza.

El ánimo del viajero observador, se predispone favorablemente ante tan hermoso panorama y desde la altura en que se coloca para ver y escrutar mejor, se siente llevar hacia cada uno de esos lugares privilegiados, que recorre rápidamente con la vista, para vivir en él, aunque sea por breves instantes, esa gran vida agrícola e industrial, que es la única saludable en el mundo.

Ora son las estancias intensamente pobladas de ganado selecto; ora las canteras y las minas, cuya riqueza descubre la piqueta indagadora; aquí los grandes bosques de eucaliptus, las arboledas más variadas, los ricos viñedos o los floridos jardines, demostraciones evidentes de civilización y progreso, allí las grandes fábricas, los saladeros, los frigoríficos, las usinas eléctricas, los establecimientos manufactureros, las bodegas; ora las poblaciones severas o risueñas, las ciudades o los campos, las villas o los ranchos; siempre, y en todas partes, es el conjunto de una



Bosque de Pinos y Eucaliptus

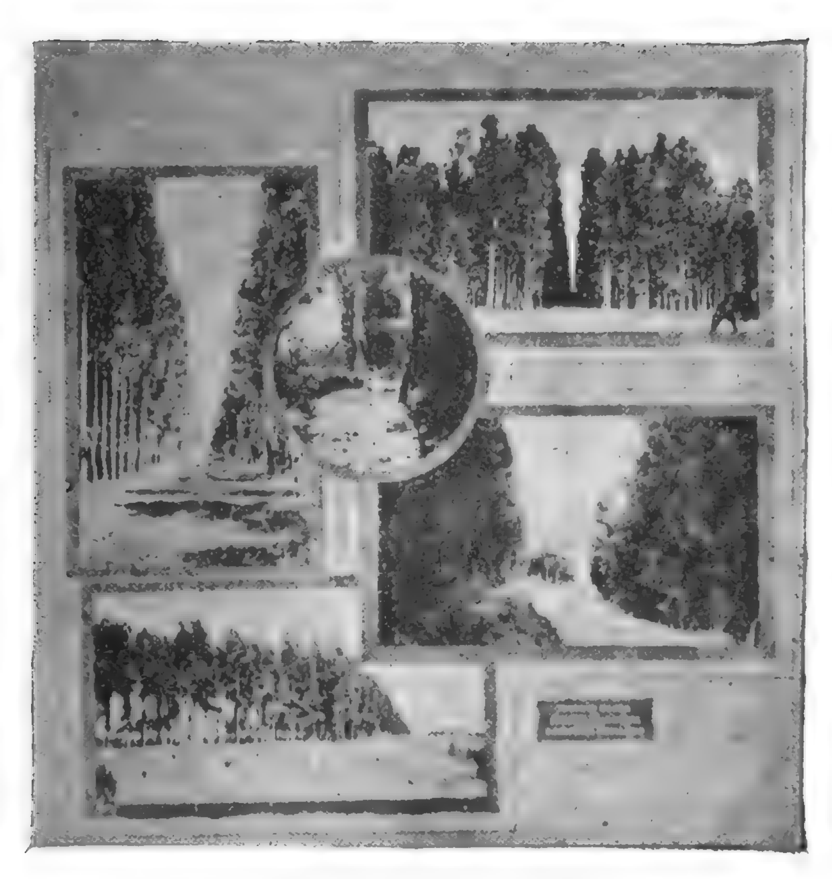
actividad febril y prudente a la vez, de un espíritu moderado y vivaz, que ejerce una fuerza de atracción y simpatía a la que es difícil sustraerse.

Y tanto más agrada este cuadro de conjunto por la constatación de un verdadero culto rendido al árbol, el más solemne y pacífico exponente de civilización.

¡El árbol!... Creo que si aquella gran parte de la humana sociedad que, por razones distintas, no tiene misión que llenar en el mundo y que vive sin aspiraciones ni satisfacciones, se concretara a plantar árboles, no habría ya gente inútil o superflua en el mundo.



Bosque Municipal de Eucaliptus, en Maldonado



Plantaciones de Eucaliptus

El árbol se presta a las más variadas formas de cultivo, desde la más intensiva que crea los bosques, a la más extensiva que llega a las orillas de las acequias y constituye el adorno de los caminos. Las llanuras inconmensurables, como las suaves colinas; las montañas, como los valles, lo reciben en su seno protector y fecundo. En todas partes tiene cabida y es lástima grande que no todos aprovechen del poco trabajo que requiere y de la insignificancia del gasto que demanda su cultivo, para propagarlo doquiera y llenar con él los rincones más insignificantes del terreno utilizable.

Pocos son, en realidad, los cultivos que exigen menos cuidados que el árbol, para su plantación y rápida expansión. Por su desarrollo más o menos espontáneo y en razón de sus múltiples variedades y gran facilidad de aclimatación, abarca todos los climas y todos los terrenos. Sus variadas aplicaciones en la industria, como elemento de combustión y de construcción, como productor de madera o de materia prima fabril, desde la locomoción al calor y desde las carpinterías y las mueblerías a las fábricas

de tejidos y de papel, constituye una inagotable fuente de riqueza natural.

Bien lo comprendieron en la República del Uruguay, pues vemos a los árboles surgir y resurgir en todas partes, ocupando vastas superficies y dando a tan variado territorio, el aspecto de un inmenso jardín.

El jardín de los jardines, porque también las plantas de adorno y las flores, encuentran por ahí vasto campo para su cultivo esmerado y despiertan una dedicación cariñosa.

Esta predilección por la naturaleza, en lo que de más espontaneo y más hermoso nos ofrece, evidencia grandes aspiraciones industriales, que se hallan confirmadas en las nobles tendencias de implantar nuevas industrias y en las múltiples actividades de las ya existentes, no última entre estas la viticultura, de la cual nos ocuparemos en seguida, suspendiendo, no sin pesar, el vuelo del aeroplano... y de la pluma.

II

Un poco de historia

La vid y el vino en la República del Uruguay - Los "pioniers" de la vitivinicultura. - Colón y Vidiella - Harriague - Algunos antecedentes de caracter técnico.

"La vid tiene tambien su historia antigua, de la edad media, moderna y contemporánea, y la historia como es sabido, no es siempre el reflejo de la verdad»...

GALANTI

Resulta siempre interesante indagar el origen de las cosas; tanto más cuando se trata de conocer el punto de partida de una industria agrícola, que determina en un pueblo una nueva era económica, como fuente de riqueza general. Y en el caso de la vitivinicultura aparece aun más atrayente la indagación, por cuanto representa una explotación de verdadero arraigo y de grandes proporciones.

En virtud de este concepto, me propuse averiguar ampliamente los antecedentes históricos de la vid y del vino, no sin cierto recelo, por estar convencido de que, en estos asuntos, las voces corrientes, (a las que debemos acudir por falta de mejores datos informativos), no son, por lo general, las más exactas. Refiero pues, las opiniones más autorizadas, con el beneficio de inventario que emana lógicamente de la imposibilidad de comprobarlas.

Parece que un siglo antes de que Montevideo llegara a poblarse y a adquirir la vida de ciudad, ya se conocía en el país el cultivo de la vid y del olivo, especialmente en Soriano, en Caleras de los Huérfanos, en Espinillo, en Víboras y en Camacho; pero luego la ganadería desalojó á ese cultivo intensivo, hasta que en 1873 se iniciaron las plantaciones de cepas en cierta escala, en el departamento del Salto.

Fué don Pascual Harriague quien, aprovechando de que el vasco Lorda había traído en la vecina Concordia las primeras cepas de variedad «Tannat», formó los primeros viñedos en el Norte, mientras que don Francisco Vidiella hacía lo propio algo más tarde, en el Sur de la República. La cepa «Tannat» tomó, desde entonces, el nombre de «Lorda» en la Argentina y el de «Harriague» en el Uruguay; cuyas denominaciones fueron adoptadas vulgarmente y se conservan aun hoy.

Su propagación fué rápida, debido a una aclimatación casi perfecta, a la fructificación abundante y sobre todo al espíritu emprendedor de sus

primeros cultores. Pero más tarde el señor Vidiella, con el propósito de ampliar sus viñedos y de indagar cuáles serían verdaderamente los veduños más adecuados para el clima y los terrenos del país, trajo de Europa numerosas variedades nuevas, que, cultivadas con esmero y pacientes investigaciones, lo llevaron a la selección de una, entre todas, que sobresalía por la hermosa vegetación, por el fruto abundante y por la resistencia que oponía a las enfermedades que se conocían en aquel tiempo.

Esta cepa, cuya verdadera denominación ampelográfica nadie se preocupó de indagar o se perdió en el transcurso de los años, continuó la base de la ampliación de los viñedos de la «Granja Vidiella» en Colón, propagándose luego por todas partes.

Por lo que he podido examinar en una reciente visita a dichos viñedos y a otros, se trata, en mi concepto, de la variedad «Pinot», que experimentó, sin embargo, algunas modificaciones en el desarrollo aereo y en el fruto

La verdadera viticultura uruguaya, que surgió a nueva vida después de los primeros ensayos, de los que no tenemos noticias ciertas ni detalladas, tuvo, así, sus bases fundamentales en estos dos vidueños: «Harriague» (Tannat) y «Vidella» («Pinot»), que aun hoy conservan una preponderancia absoluta.

Más tarde, allá por el año 1880, otro inteligente y distinguido viticultor el señor Portal, trajo a su vez de Europa, una tercera cepa llamada «Borgoña» (y también Portal en homenaje a su introductor), que parece ser la «Gamay Noir», según los caracteres ampelográficos que presenta. Con ella formó el señor Portal su viñedo de Carrasco, cerca de la Capital; pero, a su muerte, con el abandono de la propiedad, el «Gamay» o «Borgoña» estuvo a punto de desaparecer, a no haberse producido la oportuna intervención de otro antiguo, competentísimo y entusiasta viticultor de Colón, el señor Pablo Varzi, que aun hoy dedica su actividad e inteligencia a la vitivinicultura; quien, habiendo descubierto en él condiciones excepcionales de calidad, lo cultivó con alguna amplitud en su propio viñedo, propagándolo después a toda la zona del Sur.

Luego el «Cabernet» constituyó la cuarta variedad de importancia en el país, aunque en escala más reducida, y se ensayaron otras como la Malbec, Verdot, Merlot, Sauvignon, Pinot gris, Barbera y una que otra variedad de uva de mesa, cuyas reducidas proporciones en el cultivo total, pasan casi inadvertidas, salvo muy raras excepciones.

Son cuatro, por lo visto, los verdaderos pioniers de la viticultura uruguaya, los precursores entusiastas de su desarrollo futuro: Harriague, Vidiella, Portal y Varzi, a quienes debe el país la noble industria; y a cada uno cupo el honor y la satisfacción de propagar una cepa especial. El que más ha contribuído al fomento vitícola de la zona del Sur y especialmente del departamento de Montevideo, que abarca el 50 por ciento de la extensión total de los viñedos uruguayos, don Francisco Vidiella, ha sido honrado con el recuerdo imperecedero de una estatua, que le fué levantada en la plaza del pueblo de Colón, principal centro industrial del mismo departamento y de la República entera.



MONUMENTO A DON FRANCISCO VIDIELLA VITICULTOR — *En Colón*

Pero no es solamente por este monumento que vive la memoria del gran viticultor, pues, en su antigua «Granja», su hijo don Federico R. Vidiella, actual Ministro de Hacienda de la Nación, conservando las tradiciones paternas y poniendo al servicio de la vitivinicultura sus vastos conocimientos, perpetúa esa memoria, haciéndose acreedor a los más justicieros elogios por el cariño que dedica al cultivo de la vid y a la elaboración del vino, y mereciendo que su nombre figure dignamente al lado del del padre.

A él, como al señor Varzi, les debo buen número de datos interesantísimos, que, ilustrando esta obra modesta, le dan un valor que de otra manera no hubiera alcanzado; por lo que séame permitido agradecerles públicamente.

La viticultura tuvo, desde sus principios, varias alternativas perfectamente explicables por las contingencias a que se vió expuesta; de suerte que a los dos primeros principales períodos ascendentes, que tuvieron su punto de partida en 1873 y 1890, sucedieron unas épocas menos favorables que determinaron un alternarse de disminución y aumento en los cultivos, según las condiciones más o menos propicias.

Según lo demuestran los gráficos que se insertan a continuación, a partir del año 1904, desde el cual empezamos a tener datos estadísticos fidedignos, hasta 1910, se produjo un nuevo aumento en las plantaciones, volviéndose después a nuevas oscilaciones, que terminan con un descenso lamentable correspondiente a los últimos cuatro años.

NÚMERO Y DENSIDAD MEDIA DE CEPAS EN VARIOS AÑOS

AÑOS	Número de cepas en producción	Superficie		Promedio
		Hectáreas	Metros	
1904	12:531.508	3.620	8 092	3 461
1905	13:986 227	4.036	9.934	3.465
1906	14:450 690	4.502	7.639	3.209
1907	16.609.446	4.972	6.328	3 340
1908	17:265 932	5.092	6 990	3.390
1909.	19:636.543	5.493	3.046	3.575
1910	20:689.479	5.698	2 599	3 631
1911	20:410.430	5.668	1.139	3 601
1912	23:652.526	6.116	209	3.867
1913	24:132 869	6.103	5.439	3.954
1914	23:606.534	6.414	7.544	3.680
1915	22:789 338	6.250	7.061	3.645
1916	24:872 474	6.170	6.069	4 0[illegible]0

PRODUCCION DE UVA, TOTAL Y MEDIA POR CADA CEPA EN VARIOS AÑOS

AÑOS	Cosecha — Kilógramos	Número de cepas en producción	Promedio — Kilógramos
1904 , , , , , , , , , , ,	16:387,738	12:531,508	1.308
1905 , , , , , , , , , , ,	16:527,590	13:986,227	1.182
1906 , , , , , , , , , , ,	13:528,100	14:450,690	0 936
1907 , , , , , , , , , , ,	19:385,569	16:609,446	1.167
1908 , , , , , , , , , , ,	28:753,259	17:265,932	1.665
1909 , , , , , , , , , , ,	27:433.402	19 636,543	1.397
1910 , , , , , , , , , , ,	28:381,699	20:689,479	1.372
1911 , , , , , , , , , , ,	24:574,970	20:410,430	1.204
1912 , , , , , , , , , , ,	18:810,724	23;652.526	0.795
1913 , , , , , , , , , , ,	33:433,780	24:132,869	1.385
1914 , , , , , , , , , , ,	27:597,139	23:606,534	1.169
1915 , , , , , , , , , , ,	19:661,567	22:789,338	0.863
1916 , , , , , , , , , , ,	33:262,529	24:872,474	1.337

EXTENSION VITÍCOLA

1904 á 1917

1904 1905 1906 1907 1908

1909 1910 1911 1912 1913

1914 1915 1916 1917

Es que la viticultura uruguaya ha sido puesta a dura prueba en todos los tiempos por un sinnúmero de plagas y adversidades, que hacen más meritoria la labor constante de sus adeptos. La filoxera, ante todo, detuvo bruscamente sus primitivos impulsos, aunque debe reconocerse que, según me explicaba el distinguido señor Vidiella, quedó casi dominada por las propias condiciones atmosféricas del ambiente que, al favorecer el desove en pleno invierno, por el calor intempestivo, pero periódico, de unos días que comprenden vulgarmente el «veranito de San Juan», malogran luego el desarrollo de los huevos por el frío intenso que le sucede.

Por otra parte, los viticultores más inteligentes se habían preparado a la resistencia mediante el ingerto sobre pié americano inmune. El mismo señor Vidiella dió gran empuje a la iniciativa propagando las cepas «Rupestris» y «Riparia» y dedicando especial cuidado a los ingertos poco conocidos en aquellos tiempos, con el concurso de especialistas que hizo traer expresamente de Francia y con todos los elementos más apropiados, inclusive la «Raphia» para las ataduras.

Se produjo, así, una verdadera reconstitución de todos los viñedos del país, que determinó la victoria definitiva sobre el terrible flagelo; y según datos que tengo a la vista, en el solo departamento del Salto, allá por el año 1905, en que se constataron 14 viñedos filoxerados sobre los 160 existentes, en una extensión de 822 hectáreas con un total de 3.373.410 cepas, había ya: 213.300 cepas ingertadas sobre pié americano en los 146 viñedos inmunes, y otras 841.500 en los 14 filoxerados; a más de un total de 541.100 cepas «Rupestris» y «Riparia» en pleno desarrollo y 141.000 ingertos en almácigos.

La neblina acompañada de una atmósfera calurosa que provoca la «coladura» o aborto («Coulure», de los franceses); las heladas tardías, que, dicho sea de paso, tanto perjudicaron en este mismo año los viñedos del Sur; la «peronóspora», que requiere repetidos tratamientos cúpricos; el «oidium», la «antracnosis», el «black rot», etc., contribuyeron, a su vez, a apagar no pocos entusiasmos, justificando el retroceso que nos denuncian los datos referidos.

Sin embargo, no por esto la viticultura uruguaya está en decadencia, pues nada puede temerse por ella, mientras tenga entre sus más esforzados fautores, a los que dejamos consignados y a numerosos otros no menos distinguidos, que citaremos próximamente.

Con respecto al cultivo en sí, puede afirmarse terminantemente que los viticultores orientales han sido y son muy esmerados. Desde los primeros tiempos han dispensado a la cepa una serie de cuidados minuciosos, a la par de los que se aplican a los mejores viñedos europeos; y, aunque ciertos detalles no revistan mayor importancia, voy a reproducir, para demostrarlo, algunos informes que, recogidos hace más de veinte años, en 1897, he visto confirmados en mi última gira por estas regiones vitícolas.

Para la plantación se preparan generalmente unas zanjas de 50 por 50 centímetros y de 80 a un metro de profundidad, orientadas con arreglo dura a una profundidad de 25 a 30 centímetros, pero bien pronto abandonaron a la pendiente del terreno. Algunos propietarios ensayaron la simple ara-

el sistema, porque las cepas, aunque robustas, bien desarrolladas y bastante fructíferas durante los primeros años, declinaban, después, rápidamente hasta morir. Es que el calor y la sequía perjudicaban las raíces que permanecían demasiado superficiales, sin contar el destrozo que en ellas producían las labores ordinarias de la tierra. Solamente en los terrenos muy sueltos pudo ser aplicado con éxito, por cuanto el arado penetra fácilmente hasta los 40 y 50 centímetros.

Las cepas se encuentran, ordinariamente, a una distancia de un metro a 1.50, en hileras que distan entre sí de 2 metros a 2.20. Las sostienen 2 y 3 hilos de alambre sobre postes de ñandubay y quebracho.

La poda más en uso es la «Guyot» y la «Bordalesa», y se practica con verdadero esmero y criterio inteligente. Las ataduras de los sarmientos se hacen con mimbres y la tierra se trabaja con el arado y la azada no menos de cuatro veces al año, empleando caballos o mulas. En cuanto a los tratamientos con azufre, sulfato de cobre, etc., se aplican sin economía, según las necesidades.

El viñedo uruguayo estuvo, y está, como se vé, en buenas manos. Ocupa las zonas más pintorescas de la República por la configuración del terreno. y la belleza de los parajes, que, adornados con amplios jardines y alegres, aunque modestas, villas, recuerdan los Chateaux de Burdeos y las colinas del Piamonte y del Veneto.

El vino no ha merecido menos honores que la vid; y a los mismos viticultores que he señalado como sus grandes propagandistas, se debe el principal adelanto de la vinicultura.

Sus esfuerzos en favor de la vinificación racional y científica, fueron continuados y constantes, determinando la intervención en las bodegas, de enólogos diplomados contratados especialmente en Europa, entre los cuales es justo mencionar, como colaboradores competentes y activos del progreso vinícola local, a los malogrados Cantoni y Vandone y al señor B. Benedetti.

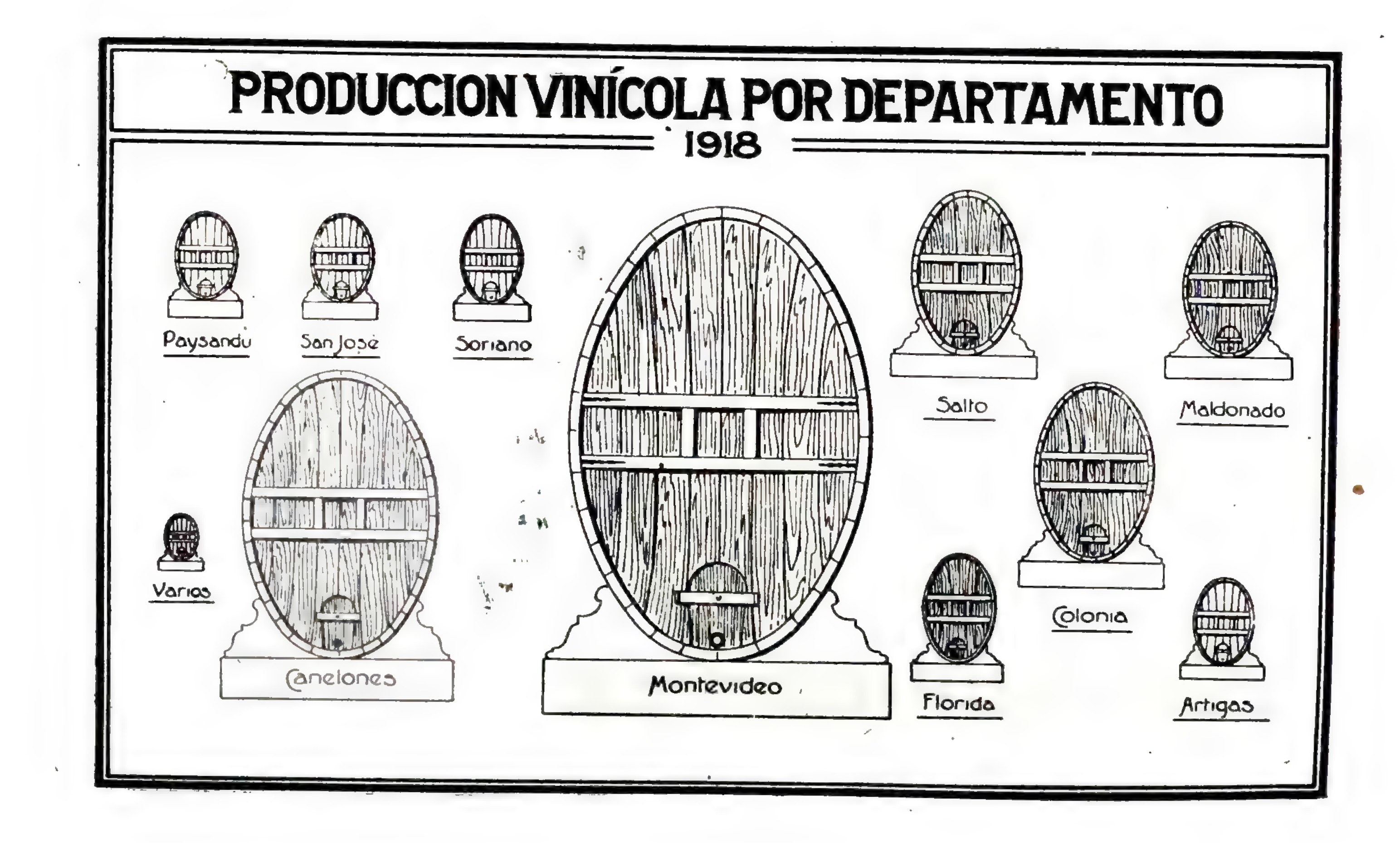
Las bodegas, instaladas desde un principio con espíritu moderno, fueron provistas de las mejores vasijas y de las maquinarias más perfeccionadas y, aunque no constituyan grandes establecimientos por el monto de la producción, revisten, sin embargo, en el conjunto, verdadera importancia por el orden y el criterio técnico que preside en su funcionamiento. Las alternativas que hemos notado en la expansión vitícola y la mayor o menor intensidad de las plagas o contratiempos que perjudican los viñedos, determinaron, a su vez, sensibles cambios en la elaboración anual; de manera que es algo difícil establecer si los vinos del país alcanzan para abastecer al consumo interno, aunque los gráficos estadísticos que acompañan estas líneas y las noticias referentes a la última cosecha nos inclinan a creer que, en tiempos y condiciones normales, la vitivinicultura indígena puede llenar las necesidades del mercado.

PRODUCCION VINÍCOLA ANUAL Y CONSUMO MEDIO POR HABITANTE

AÑOS	Producción de Vino — Litros	Consumo por habitante — Litros
1904	10:458.119	10,07
1905	11 569 314	10,80
1906	9:469,674	8,58
1907	11:461 817	10,05
1908	18:563,496	17,61
1909	16:164,983	14,77
1910	16:997,747	15,01
1911	14:703,601	12,49
1912	10:550,644	8,60
1913	19:430.527	15,18
1914	16:482,952	12,52
1915	11:391,958	8 50
1916	20:576,641	14,92

IMPORTACION DE VINO EN VARIOS AÑOS Y CONSUMO RESPECTIVO POR HABITANTE

AÑOS	Vino importado — Litros	Consumo por habitante — Litros
1904	8:729,625	8,40
1905	10:324,603	9,24
1906	10,194,091	9,64
1907	12:472,602	10,93
1908	13·162,547	12,48
1909	11:916,859	10,88
1910	11;785,600	10.41
1911	10:908:372	9,26
1912	14:752,130	12,03
1913	11:104,072	8,68
1914	No se conoce	—
1915	4:173,127	3,11
1916	3:633,492	2,64


PRODUCCION VINÍCOLA POR DEPARTAMENTO
1918
Paysandú
San José
Soriano
Montevideo
Salto
Maldonado
Varios
Canelones
Colonia
Florida
Artigas

CONSUMO GENERAL DE VINO, POR HABITANTE = DE 1904 Á 1916

AÑOS	Producción e Importación de vino — Litros	Consumo por habitante — Litros
1904	19:180.744	18,47
1905	21:893 917	20,44
1906	19.663 765	17,82
1907	23:934.419	20,98
1908	31:726.043	30,09
1909	28:081.842	25,65
1910	28:783.347	25,42
1911	25:611.973	21:75
1912	25:302.774	20,64
1913	30:534,599	23,87
1914	—	—
1915	15:565.085	11,61
1916	24:210,133	17,56

Pero no es la cantidad lo que más interesa a la índole de esto estudio, sino la calidad; a cuyo respecto he de afirmar con satisfacción que los vinicultores saben vencer por lo general, con una dedicación asidua, los obstáculos inherentes a las condiciones especiales de la materia prima y del clima, que, muy amenudo, dificultan la vinificacción normal, sin excluir que aun puede hacerse mucho en pro del refinamiento de los vinos.

La sana tendencia de llegar directamente al consumidor, se ve, en efecto, no raras veces contrariada por esa ausencia de finura, de ese «cachet» especial, que tanto se aprecia en los vinos finos de mesa.

Desde el año 1905 pude juzgar en una exposición agrícola-industrial del Salto, el valor intrínseco de algunos productos, sometidos a mi examen para dirimir unas controversias surgidas en el jurado, constatando que había buenos elementos, buen «género» o «buona stoffa», para una producción selecta. Hoy el adelanto alcanzado, confirma plenamente mi apreciación de aquel entonces y me induce a ratificarla.

Para terminar esta pequeña reseña de carácter histórico, he de reproducir para mayor abundamiento ilustrativo, algunos datos sobre el aspecto y caracteres principales de las cuatro variedades de cepas que constituyen más del 90 por ciento de los viñedos del país, y de los vinos típicos que de ellas proceden.

Cepa: "Tannat" o "Harriague"

Sarmientos: de gran fuerza y expansión, meritallos medianos; Hojas: grandes, de color verde claro, trilobadas, con ensenaduras poco profundas,

algo vellosas en la página superior y mucho en la inferior, ensenadura peduncular abierta; peciolo rojizo, dientes bastante profundos; Racimos: grandes, alados, no muy tupidos; Granos: gruesos, esféricos; Película: no muy gruesa y muy rica en materia colorante; Pepitas: grandes; Pulpa: muy jugosa, dulce, de tenor ácido pronunciado y sabor especial.

Empieza a brotar normalmente en el mes de Septiembre; requiere una poda algo larga, es atacada fuertemente por la peronóspera y, en algunos años de excesiva humedad, también por la antracnosis.

El fruto madura a fines de Marzo en el Sur y en los primeros días del mismo mes en el Norte.

Vino "Harriague"

Es un producto de buenos componentes, de color muy intenso, acidez elevada, de mucho cuerpo y suficiente fuerza alcohólica. Se presta muy bien para el corte con el tipo «Vidiella».

La producción normal es de 50 a 75 hectólitros por hectárea, según los terrenos y los cultivos; el rendimiento es de 65 a 67 litros por 100 kilos de uva. Su composición química está ccaracterizada por los datos de estos dos análisis practicados en los años 1895 y 1896:

Cepa "Vidiella" ("Pinot")

Años	Densidad	Alcohol en Volumen	Acidez en Ac. Tárt.	Extra. seco libre
		%	‰	‰
1895	0.9955	12 10	6.30	33.40
1896	0.9920	12.10	6.90	28.40
Promd.	0.99375	12.05	6.60	30.90

Sarmientos: de fuerza mediana, de meritallos más bien cortos; Hojas: grandes, quinquelobadas, de ensenadura peduncular ordinariamente cerrada, lisas en la página superior y borrosas en la inferior; Peciolo: rojizo, dientes poco profundos; Racimos: medianos, cerrados, cilíndricos, alguna vez alados; Granos: gruesos, esféricos; Película: gruesa y pobre de materia colorante; Pulpa: muy jugosa, bastante dulce, sin sabor especial.

Empieza a brotar en Septiembre, requiere poda mediana, vegeta bien en todos los terrenos. Resiste bastante a las enfermedades criptogámicas. La uva madura a mediados de Marzo en el Sur, y a fines de Febrero en el Norte.

Vino "Vidiella"

No es por cierto un producto superior, ni se presta para ser conservado por muchos años. Constituye, sin embargo, un buen elemento para el corte con otros vinos de más cuerpo, de color más intenso y de mayor graduación alcohólica, siendo, de todos modos, un vino apreciable para el pronto consumo.

El promedio de producción oscila entre 45 y 65 hectólitros por hectárea, y el rendimiento por cada 100 kilos de uva, varía de 72 a 76 litros. Su composición química está evidenciada en los análisis de tipos característicos, elaborados en el propio establecimiento de la «Granja Vidiella», en un período de seis años, cuyo detalle es así:

Años	Densidad	Alcohol en Volúmen %	Acidez en Ac. Tárt. ‰	Extr. seco libre ‰
1891	0 9930	11.50	7.90	———
1892	0.9960	10.20	7.20	———
1893	0 9930	10.20	6.80	———
1894	0 9920	10.20	4.90	17.24
1895	0.9850	9 50	5.50	20.20
1896	0:9920	10.20	6,10	20:00
Promed.	0.9916	10.30	6.40	19.15

Cepa "Gamay Noir" (Borgoña [2])

Sarmientos. robustos, con meritallos cortos; Hojas: medianas, de color verde bastante intenso, trilobadas y, en muchos casos, casi redondas, con ensenadura peduncular poco abierta, ensenaduras laterales escasamente pronunciadas, dientes cortos y regulares, lampiñas en la página superior y tomentosas en la inferior; Racimos: no muy grandes, cónico-cilíndricos, tupidos, de peciolo corto; Granos: gruesos, casi redondos; Película: no muy espesa, pruinosa y rica de materia colorante; Pepitas: medianas; Pulpa. muy jugosa y dulce.

Su resistencia a las enfermedades es limitada; la vegetación es normal y la madurez más bien temprana.

Vino, llamado "Borgoña"

Es un buen tipo, de justo color y carácter definido, que descubre el origen de una gran cepa. Su composición analítica media normal, corresponde a los siguientes datos:

Densidad	Alcohol en Volumen %	Acidez en Ac Tart. ‰	Extracto seco libre ‰
0.9967	11.00 á 11.50	3.60 á 4.00	23.50 á 25.00

El rendimiento productivo es más abundante que en las demás clases, pudiendo llegar hasta los 80 hectólitros por hectárea, siendo el porcentaje de líquido, de 70 a 75 litros.

Cepa y Vino "Cabernet"

Esta cepa, demasiado conocida para que pueda interesar la reproducción de sus caracteres ampelográficos, tiene, como hemos visto, escasa representación en los viñedos uruguayos, debido a su reducida capacidad productora y a la poca resistencia a las enfermedades, como a su predisposición a la coladura,

El vino resulta agradable y perfumado, de una composición química muy armónica, según lo comprueban estos análisis:

Años	Densidad	Alcohol en Volumen %	Acidez en Ac. Tart ‰	Extracto seco libre ‰
1894	0.9950	12.10	3.90	26.40
1895	0.9970	11 70	4.80	30.10
1896	0.9950	11.80	5.70	31.60
Promd.	0.9956	11,70	4.80	29.40

III

Los beneméritos de la industria vitivinícola Uruguaya

Productores y Comerciantes - El libro de oro de la noble industria del vino

«Omnia vincit labor»

Las benemerencias adquiridas por los fundadores de la vitivinicultura y por quienes le dieron su mayor y mejor impulso, constituyen indiscutiblemente un gran título de honor y homenaje, al que se hicieron acreedores de parte de quienes se ocuparon después, y se ocupan actualmente, de esta industria, como igualmente de parte del pueblo en general que disfruta de los beneficios de una nueva fuente de riqueza nacional.

Pero también merecen una mención especial todos aquellos industriales y comerciantes que, al seguir las huellas de los precursores, recogieron sus enseñanzas y las aplicaron con gran capacidad y dedicación, en pro de un más amplio desarrollo de la producción y del mercado.

Muchos de ellos actuaron y actúan en distintos campos, respondiendo siempre a la loable mira de un mayor progreso. Así merecen ser señalados como beneméritos, los siguientes esforzados y distinguidos miembros de la agricultura, de la industria y del comercio, para completar la nómina de los que enumeramos en el capítulo anterior y por los nuevos títulos que iré señalando: el señor José A. Ferreira por su entusiasta esfuerzo en pro de la constitución de la «Sociedad Vitícola Uruguaya», de la que es el alma necesaria a su brillante existencia; el señor Pablo Varzi, como fundador y presidente de la «Cooperativa Regional de Viticultores», un verdadero modelo de «bodega social» al estilo europeo; el señor Domingo Basso, otrora propietario de uno de los mejores viñedos de Colón; los señores Margat, Escudero y Burmester, progresistas ex-propietarios también, de hermosos viñedos; el señor Diego Pons, por su colaboración eficientísima en el adelanto industrial; el ya citado señor Federico R. Vidiella, por su obra eficaz como digno continuador de la que inició el señor Francisco Vidiella; el señor Juan Harán, continuador, a su vez, de la obra de Harriague; el señor José Moll, como el más progresista de los viticultores del Salto; el señor Pedro Ambrosoni, como activo propulsor del comercio vinícola del Norte; los señores Lamaison y Villemur, activísimos e inteligentes industriales y comerciantes que, con siempre nuevas energías, dirigen a la viti-

vinicultura hacia un verdadero refinamiento; el señor senador Ramón Freire por sus esmerados cultivos y el valioso apoyo que dispensa a la industria: el ilustre D. José Batlle y Ordóñez que también cultiva con dedicación y cariño la gran industria; el malogrado señor Norberto Piñeiro, que legó una espléndida Granja de viñedos y olivares; los señores G. C. Dickinson y Cía., por su bodega monumental, provista de vasijas y maquinarias suntuosas; el señor D'Angelo, y el señor P. Iglesias su sucesor, ambos dignos y meritorios por el cariño con que cultivan la vid; el señor Buenaventura Caviglia, por el carácter de amplia y refinada explotación industrial que está imprimiendo a su establecimiento de Mercedes; el señor Benito Villarejo, por el despliegue de múltiples actividades en pro de una copiosa y esmerada vinificación; el señor Constancio Sapelli, que llegado de los últimos al campo enológico, ya ocupa el primer puesto en el orden de la producción anual; el señor Giot y sus sucesores que, merced a sus iniciativas y a un espíritu de empresa asaz refinado, hicieron de su propiedad vitícola un verdadero Chateau; el señor Isidro Alegresa, que multiplica constantemente su labor para el creciente desenvolvimiento de su comercio; el señor Juan Campistegui, que con verdadero entusiasmo atiende y beneficia, mediante su inteligencia, a uno de los principales establecimientos; los señores Trabal, celosos elaboradores de varios productos; el señor Ferriolo, y sus hijos hoy sucesores, por aplicar con sano criterio y actividad poco común los conocimientos adquiridos como simples estudiosos; el señor Andrés Mendizábal, que ha transformado su viña en verdadero jardín; el señor Patricio Meneses, cuidador amoroso de su «Granja» en la que sobresale el cultivo de la viña a la par de varios otros; los señores Rivera Hermanos, por su espíritu emprendedor; el señor José Peirano, que dió nuevos y saludables impulsos a la viticultura con importantes plantaciones de fecha reciente; el señor Sixto Bononi, cuyo éxito fué tal vez malogrado por su exceso de entusiasmo; el señor Francisco Piria, cuyo entusiasmo, por el contrario, ha decaído últimamente por efecto seguramente de otros éxitos más remuneradores; el señor José Campomar, que ha dejado recientemente un lamentable vacío en el núcleo de los más progresistas; el señor Angel Salvo, como fundador de los viñedos del Pantanoso, y sus dignos colaboradores, el señor Molina y el administrador; y cien y cien más entre los cuales hay muchos que todo lo deben a su propio esfuerzo individual y que constituyen asimismo, aunque sean pequeños viticultores o modestos bodegueros, una pléyade de cooperadores eficientes del progreso general; entre ellos los señores Cotignolo, Passadore, Marziali, Balbuena, Musto, Amándola, Liard, Magnano, Scremini, Herrera y Raissig, Cabrera, Canale, Gardella, Ordeig, Bordaberry, Lenzi, Fúster, Curti, Pellegrino, Coppo, Rossi, Parodi, Dellepiane, Maquia, Secchi, Murray Wilson, Lugano, Neri, Restelli, Clavé... Todo un conjunto de laboriosos industriales y colaboradores, dignos de figurar en el libro de oro de la industria del vino...

IV

Los Departamentos Vitivinícolas

Clima y terreno - Naturaleza y condiciones especiales de cada zona - Las plagas de los viñedos - Extensión de la vitivinicultura - Estadística vinícola

> «Nuestro clima, especialmente en las regiones del Norte, es á probado que se presta bien para el cultivo de de la vid en todas las latitudes del territorio. - La cepa vegeta bien en todos los Departamentos donde se cultiva, y producen bastante las diferentes variedades importadas».
>
> TEODORO ALVAREZ

No son muchas las fuentes de información a que puede recurrirse para recabar informes científicamente exactos sobre las condiciones generales del clima de la República y especialmente sobre la naturaleza de los terrenos de sus distintas zonas vitícolas; por lo que he de limitar forzosamente mi exposición sobre el particular.

He constatado una vez más y con verdadero pesar, que, en lo que respecta a las indagaciones científicas previas, para determinar la mayor o menor adaptabilidad de la viticultura a una u otra región, carecemos en los países sudamericanos de verdaderos estudios llevados con ese espíritu de investigación tan profundo y prolijo, que caracteriza a la civilización europea.

Bien es cierto que recién nos encontramos, puede decirse, al inicio del desarrollo agrícola e industrial y que las instituciones de carácter instructivo y educacional datan de pocos años atrás; pero también es indudable que aun no se ha pensado en dedicar una atención preferente a los campos y a los laboratorios de experimentación; de tal suerte que, por lo general, las explotaciones agrícolas o industriales se fundan y se desarrollan libradas a sus propias fuerzas, en base a los dictados de la ciencia de allende el Océano, con grave peligro para su éxito. Esto es doblemente lamentable, pues, como ya lo he afirmado, se trata de estudios previos, de los cuales puede depender en absoluto el resultado de cada rama a explotar; y muchas veces el vulgo se aventura a vastas empresas bajo la primera impresión, que puede malograr los beneficios generales desde los fracasos iniciales; mientras, por otra parte, el tiempo transcurre rápidamente en ensayos y experimentaciones costosas que provocan el desaliento, alejándonos siempre más del progreso definitivo y estable de las industrias.

La ciencia de la experimentación, llevada a cada ambiente distinto de la Naturaleza, es la precursora del éxito duradero, destinada como está a llevar a los agricultores, la orientación clara y definida de sus labores para evitar que se pierda el fruto de sus mejores energías.

En el caso de la viticultura, es esencialmente indispensable guiar el criterio vulgar, indicando no solamente las condiciones especiales de clima y terreno, que se requieren para la vid, las que se encuentran detalladas en cualquier tratado de la materia, sino muy especialmente las que no la favorecen o le son perjudiciales, y constatar, en consecuencia, si el ambiente en que se desea propagarla se presta o no a ello, de acuerdo con las conlusiones a que se arribe.

A este fin deben tenerse en cuenta tanto las exigencias de la cepa en sus distintas fases del desarrollo, cultivo, cantidad y calidad del fruto y resistencia a las enfermedades, cuanto las finalidades que se persiguen con la elaboración de las uvas y el resultado que se obtenga en los caracteres de los vinos. Y siendo sumamente notable la influencia que el clima y los terrenos ejercen en cada una de aquéllas, como en el tipo de los productos, claro está que debe atribuírsele una importancia excepcional.

Esta breve digresión tiende sólo a poner en evidencia la necesidad de reaccionar, en todos los países vitícolas más jóvenes, en el sentido de localizar la experimentación científica, a fin de especificar y seleccionar siempre más el cultivo y aprovechar de los dones de la Naturaleza, en perfecta armonía con las exigencias de las plantas.

Generalmente la ciencia penetra con excesiva facilidad en el campo de la práctica de los trabajos culturales o de la labor industrial, aplicada por personas sin preparación teórica suficiente para proceder con acierto; y esto ocurre, justamente, por esa falta de dirección técnica que hemos denunciado y que sólo debe emanar de los dictados de los verdaderos hombres de ciencia.

Como consecuencia de estas deficiencias, no todos los terrenos, ni menos todas las zonas cultivadas con vid, han dado el resultado remunerador que se esperaba; aunque podemos asegurar que este inconveniente es en el Uruguay mucho menor que en la República Argentina, donde el afán de multiplicar en poco tiempo las copiosas y fáciles ganancias de la vitivinicultura, ha comprometido seriamente la estabilidad y el progreso futuro de enteras zonas erróneamente destinadas a este cultivo.

El clima general del país es sumamente suave y templado y, considerado en su absoluta normalidad de temperatura, situación geográfica, exposición solar y humedad, es en conjunto favorable a la vid. La temperatura media, por ejemplo, puede considerarse como sigue, para cada estación del año y en conjunto:

Invierno	11º
Primavera	17º
Verano	21º
Otoño	16º
Durante el año	16º2

Pero desgraciadamente la normalidad es una excepción, de manera que resulta tan ameaudo y tan seriamente alterado por repetidos contratiempo accidentales, que lo modifican en sus mejores características.

Así, las prolongadas sequías del Norte, que, a veces, se extienden hasta el Sur, las neblinas acompañadas de un calor prematuro, o tan sólo los calores tempranos, a la par que las heladas tardías comunes a todas las zonas, constituyen una amenaza constante para la viticultura, amenaza que, a no dudarlo, ha contribuído también a detener su mayor desarrollo.

A este propósito debe declararse que, en vista de las pocas medidas de defensa que están al alcance de todos los trabajadores de la tierra, las constataciones científicas hubieran podido ilustrar mejor sobre el particular. Sin embargo, parece que hubo alguna imprevisión de parte de los viticultores en general, al pretender extender los cultivos hasta terrenos más expuestos que otros a las contingencias indicadas; existen, en efecto, en el accidentado terreno uruguayo, las situaciones más variadas, que hubieran podido determinar una selección más sabiamente dirigida.

Los terrenos sumamente fértiles, sin s r excesivamente fecundos como los de las mejores regiones argentinas, son sin duda muy apropiados. Calcáreos en algunas zonas, humíferos, arcillosos o arcillo-arenosos en otras, siempre secos con humedad relativa, presentan las buenas características de muchas de las mejores zonas de Europa.

La demostración científica nos la ofrecen varios análisis practicados en la tierra de la Granja Pons, que pusieron en evidencia las proporciones equilibradas de azoe, anhidrido sulfuroso, potasa y calcáreo.

Pero es evidente que esta variedad de las tierras casi tan múltiple como su superficie desigual, exige un examen detenido de la composición íntima, a fin de determinar los mejores elementos de que abunda o escasea, para adaptarles, en relación a ellos, las cepas más adecuadas o eliminar sus deficiencias mediante abonos oportunos.

Y aquí resultará oportuno referir lo que afirmaba M. Carnot en una asamblea de la Sociedad Nacional de Agricultura de Francia: «Les cartes agronomiques bien faits, en révélant aux cultivateurs la composition de leurs terres et en leur permettant, par conséquent, de savoir ce qui leur manque et ce qu'il convient de leur donner pour en obtenir des rendements plus satisfaisants, leur rendront assurément des services beaucoup plus grands qu'ils ne peuvent le soupçonner encore aujourd'hui».

En cuanto a la configuración del suelo, es verdaderamentee ideal, pues facilita los desagües y permite las más favorables exposiciones, tanto para el aprovechamiento de los rayos solares, como para la defensa contra las adversidades atmosféricas.

Resultando de las referencias anteriores, que la viticultura se extendió en proporciones más o menos vastas, a casi todas las regiones del Uruguay, desde los extremos Norte y Sur, donde existen los más importantes viñedos, hasta el Este, Oeste y Centro y en todas direcciones, vemos confirmada la existencia del error inicial de su explotación. Sin embargo, contratiempos de todas clases, y en su mayoría los naturales que ya indicamos, pero en buena parte también algunos de carácter económico, la han circunscripto a límites más o menos definidos en varias zonas determinadas.

PRODUCCION DE UVA TOTAL Y MEDIA POR HECTÀREA, EN VARIOS AÑOS

AÑOS	Cosecha — kilos	Superficie Hectárs.	Superficie Metros	Promedio
1904	16 387.738	3 620	8.092	4 526
1905	16 527 590	4 036	9.934	4.094
1906	13 528.100	4.502	7.639	3.004
1907	19.385.569	4.972	6.328	3.898
1908	28.753.259	5 092	6 990	5 646
1909	27.433 402	5.493	3.046	4.994
1910	28 381.699	5.698	2.599	4 981
1911	24.574.970	5.668	1.139	4 336
1912	18.810.724	6 116	209	3.076
1913	33.433.780	6 103	5.439	5.478
1914	27.597.139	6.414	7.544	4.302
1915	19 661 567	6.250	7.061	3.145
1916	33 262.529	6.170	6.069	5.390

EXTENSIÓN DE LOS VIÑEDOS EN 1916
Y SU PROPORCIÓN POR DEPARTAMENTO

DEPARTAMENTOS	Hectáreas	Metros	PORCENTAJE SOBRE EL TOTAL
Montevideo	3 115	5.311	50.5 %
Canelones	1.132	4.701	18 4 »
Colonia	478	4.568	7.7 »
Salto	427	9.290	6.9 »
Maldonado	293	7.500	4.8 »
Florida	187	2.150	3 0 »
Paysandú	137	3.285	2 2 »
San José	114	8 284	1.9 »
Soriano	105	9.600	1.7 »
Artigas	103	2.500	1.7 »
Demás departamentos	73	8.880	1.2 »

EXTENSIÓN DE LOS VIÑEDOS EN 1907 A 1916

AÑOS	Hectáreas	Metros
1907	4.972	6.328
1908	5.092	6.990
1909	5 493	3 046
1910	5.698	2.599
1911	5 668	1.139
1912	6.116	209
1913	6.103	5.439
1914	6.414	7 544
1915	6 250	7.061
1916	6.170	6 069

EXTENSION DE VIÑEDOS POR DEPARTAMENTO

1918

Estos cuadros demuestran que el departamento de Montevideo ocupa el primer puesto, abarcando por sí solo más de la mitad de la extensión total de los viñedos del país. Viene en segundo término Canelones, que representa más de una sexta parte, correspondiendo el resto a los departamentos de Colonia, Salto, Maldonado, Florida, Paysandú, San José, Soriano, Artigas y otros de menor importancia, en el orden numérico respectivo. Siendo interesante hacer notar que la causa de la mayor expansión que acusan los departamentos del Sur, a pesar de sus condiciones climatéricas inferiores a las del Norte, debe buscarse más que todo en la proximidad de la capital y de los principales centros de consumo; condición ésta que siempre favorece el desarrollo industrial. Tan es así, que, según lo denuncia este otro cuadro, por cierto muy interesante, mientras en Montevideo hubo de 1912 a 1916 un aumento constante, aunque paulatino, en las plantaciones, en los demás departamentos en conjunto éstas han ido reduciéndose de año en año.

EXTENSION DE LOS VIÑEDOS

DEL DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO COMPARADA CON LOS DEMÁS, EN CONJUNTO

AÑOS	Montevideo		Demás Departamentos	
	Hectáreas	Metros	Hectáreas	Metros
1912	2 616	7.821	3.499	2 388
1913	2 767	5 683	3 335	9.756
1914	2 923	763	3 491	6.781
1915	3.049	3.951	3 201	3.110
1916	3:115	5 311	3 055	758

Ultimamente el Salto ha quedado pospuesto a Maldonado y tal vez también a Florida, por la desaparición de su principal viñedo, de la antigua propiedad de Harriague, que constaba de cerca de 200 hectáreas. Este retroceso notable en la viticultura salteña no constituye, a mi parecer, un indicio de decadencia de la viticultura regional o general, puesto que responde más que todo, al deseo de los propietarios del establecimiento «La Caballada», de dar a éste una orientación única, la agrícola-ganadera, con el propósito de ampliar su industria saladeril y frigorífica. Aunque, de todos modos, es verdaderamente sensible que se haya llevado a cabo el arranque de la preciosa ampelidea en una extensión tan notable.

Después de los departamentos que dejo citados vienen, en orden de importancia, los de: Durazno, Cerro Largo, Flores, Minas, Tacuarembó y Rocha, el primero con 32 hectáreas 4100 metros y el último con una extensión ínfima de 8000 metros solamente; siendo Rivera, Río Negro y y Treinta y Tres los únicos del país que no tienen viñedos inscriptos.

Pero si quisiéramos indagar cuáles son, entre todas, las pequeñas

localidades o las pequeñas zonas más renombradas y realmente mejores en el más amplio sentido, veríamos que después de Colón, que constituye el centro y el cerebro de toda actividad vitivinícola industrial, merecen citarse Las Piedras, Peñarol, Suárez, Toledo, La Cruz y San Antonio del Salto.

El total de cepas en plena producción es de 24.872.474, repartidas en la forma que va detallada a continuación:

Cantidad total y densidad media de cepas en 1916

DEPARTAMENTOS	Número de cepas en producción	Superficie		Promedio
		Hectár.	Metros	
Artigas	295.700	103	2.500	2.863
Canelones	4:229.524	1 132	4.701	3 734
Cerro Largo	20.490	12	6.880	1.614
Colonia	1:817.801	478	4.568	3.799
Durazno	80 850	32	4.100	2.494
Flores	30.000	12	—	2·500
Florida	626.879	187	2.150	3.348
Maldonado	759.300	293	7.500	2.584
Minas	41.600	12	2.400	3.398
Montevideo	14:113 281	3 115	5.311	4.529
Paysandú	467.677	137	3:285	3.405
Rocha	2 700	—	8 000	3.375
Salto	1:492.835	427	9.290	3.488
San José	495.904	114	8.284	4.318
Soriano	390 333	105	9.600	3 683
Tacuarembó	7.600	3	7 500	2.026
TOTAL	**24:872.474**	**6 170**	**6.069**	**4.030**

Resalta un dato curioso, que no sé si deberá atribuirse a alguna inexactitud informativa: y es que a pesar de haber quedado reducida la superficie cultivada con vides, éstas aparecen en mayor número y, por consiguiente, con una densidad superior; anomalía que, de no tener la explicación insinuada, podría justificarse con un asiduo y general trabajo de reposición de cepas que hubiesen quedado eliminadas por distintas causas.

En otro lugar hemos visto las alternativas experimentadas por la producción vinícola de varios años y en los cuadros siguientes encontramos datos interesantísimos que las justifican, en razón de las distintas cantidades de uva producida por cada hectárea y por cada pie de viña en un período de trece años.

Estas cifras demuestran evidentemente que la viticultura uruguaya permanece constantemente expuesta al albur de las condiciones atmosféricas y a los ataques de las plagas agrícolas, aunque el renovarse periódico de cosechas normales o abundantes, viene a nivelar en definitiva la producción media y a mitigar las consecuencias económicas de tantos peligros.

No menos interesantes aparecen los informes numéricos correspondientes a cada departamento vitícola, sobre la producción media de uva por hectárea y por pie de viña, de la cosecha de 1916.

PRODUCCION DE UVA POR DEPARTAMENTO Y MEDIA POR CADA CEPA, EN 1916

DEPARTAMENTOS	Cosecha — Kilógramos	Número de cepas en producción	Promedio — Kilógramos
Artigas	148.616	295;700	0.503
Canelones	6:700.423	4:229:524	1 384
Cerro Largo	Sin cosecha	20:490	Sin cosecha
Colonia	2:121.459	1:817:801	1.167
Durazno	41.086	80;850	0 508
Flores	13:678	30;000	0.456
Florida	889.921	626:879	1 420
Maldonado	642.414	759;300	0 846
Minas	45·377	41;600	1.091
Montevideo	20:790 082	14:113:281	1 473
Paysandú	223 638	467;677	0 478
Rocha	1.600	2;700	0 593
Salto	533.997	1:492:835	0 358
San José	911 601	495;904	1.838
Soriano	191.742	390;333	0 491
Tacuarembó	6.945	7;600	0 914
TOTALES	33.262 520	24:872.474	1 .337

PRODUCCION DE UVA EN TOTAL, POR DEPARTAMENTO Y MEDIA POR HECTÁREA
AÑO 1916

DEPARTAMENTOS	Cosecha — Kilos	Superficie		Promedio
		Hectáreas	Metros	
Artigas	148 616	103	2.500	1.439
Canelones	6:700.423	1.132	4.701	5.916
Cerro Largo	Sin cosecha	12	6 880	Sin cosecha
Colonia	2:121.459	478	4 568	4.433
Durazno	41.086	32	4.100	1.267
Flores	13 678	12	—	1.139
Florida	889 921	187	2.150	4.753
Maldonado	642.414	293	7.500	2 186
Minas	45 377	12	2.400	3.707
Montevideo	20:790 082	3.115	5.311	6 673
Paysandú	223.638	137	3.285	1.628
Rocha	1.600	—	8.000	2 000
Salto	533.997	427	9.290	1 247
San José	911.601	114	8.284	7 938
Soriano	191.742	105	9.600	1 809
Tacuarembó	6.945	3	7.500	1.852
TOTALES	33:262.529	6.170	6.069	5.390

Encontramos aquí otro desmentido a la superioridad de las condiciones atribuídas a la región del Norte sobre las del Sur; pero, por mi parte, atribuyo este hecho significativo a los mayores cuidados que se dispensan a las viñas de Montevideo y Canelones y, séame permitido afirmarlo también, a una especie de dejadez lamentable que he notado en el Salto; si bien es cierto que son aquí mucho más frecuentes y periódicas las invasiones del terrible acridio (la demasiado célebre langosta), que, por supuesto, no respeta ni la «vitis vinífera». Pero, en cambio, tenemos en el Norte mayor número de plagas, debidas al estado climatérico, que alcanzan a balancear los efectos perjudiciales en ambas zonas; de manera que prevalece mi opinión como la más justificada.

La estadística referente al vino no es menos curiosa y a ella ya me he referido anteriormente. Dije entonces que la producción local podría abastecer, en tiempos normales, al consumo total del país; lo cual no excluye en absoluto que por las alternativas que dejamos señaladas, no haya lugar para la importación que, en algunos años, puede asumir proporciones importantes. Con todo, la estadística nos revela que, a su vez, el Uruguay ha sido y es, aunque en escala bien reducida, exportador de uva y vino.

EXPORTACION

AÑOS	CANTIDAD		VALOR OFICIAL		TOTAL
	Uva fresca	Vino nacional	Uva fresca	Vino nacional	
	Kilos	Litros			
1904	—	1.000	—	$ 120	$ 120
1905	47.000	14 754	$ 1.430	» 1.604	» 3·034
1906	38 000	6 387	» 990	» 766	» 1,756
1907	48.250	840	» 1 448	» 101	» 1,549
1908	—	—	—	—	—
1909	—	125	—	» 15	» 15
1910	—	2.087	—	» 250	» 250
1911	7.600	4.185	» 304	» 502	» 806
1912	109 048	3.228	» 6.543	» 387	» 6 930
1913	6.250	3.273	» 120	» 393	» 513
1914	—	1.442	—	» 173	» 173
1915	—	—	—	—	—
1916	—	200	—	» 24	» 24

La propiedad vitícola en general, presenta una característica común a las regiones europeas, respecto de su considerable subdivisión, que proporciona indudablemente un factor favorable al cultivo más esmerado. Por otra parte, el aumento de los viticultores ha sido progresivo, alcanzando a duplicarse desde 1904 hasta 1913, como puede apreciarse en este resumen:

Año	Viticultores
1904	1,193
1905	1,436
1906	1,730
1907	1,786
1908	1,919
1909	2,043
1910	2,181
1911	2,138
1912	2,246
1913	2,266

Esto demuestra que el entusiasmo por las viñas en vez que decrecer aumenta constantemente, multiplicándose el número de sus adeptos en una proporción que no guarda relación con la superficie del terreno cultivado y evidenciándose la enorme subdivisión a que he aludido y que alcanzó en 1913 a un promedio de menos de tres hectáreas por cada viticultor.

La falta de correlación entre el mayor número de cultivadores y el estancamiento o retroceso de la expansión vitícola, se explica por el abandono que de algunos viñedos hicieron unos grandes propietarios; de donde sacamos esta lógica conclusión que, si la vitivinicultura explotada en vasta escala no ofrece gran aliciente para el empleo de importantes capitales, representa, sin embargo, una modesta, pero remuneradora fuente de trabajo y de recursos, para el pequeño agricultor que a ella se dedica, aportándole como mejor capital el esfuerzo del trabajo individual.

No menos curioso es constatar la evolución inversa que han experimentado las bodegas que, en número de 445 y 559 en los años 1904 y 1905, respectivamente, bajaron a 112 en el año 1913. Se atribuye al fenómeno más que a otra causa, a la nueva inscripción que entró en vigor en 1907, referente a los «bodegueros particulares», cuya producción se destina al consumo familiar y que estaría incluída anteriormente en el número total de bodegueros industriales. Mas, en mi opinión, hubo también otro motivo que lo ha determinado, esto es que, mientras en el campo agrícola se produjo el retraimiento ya señalado, de parte de los elementos de mayor cuantía, por el contrario en el industrial se formaron agrupaciones o sociedades colectivas para explotaciones en mayor escala, que, acaparando o reuniendo en las más grandes bodegas el fruto de numerosos viñedos, restaron un gran contingente a las pequeñas vinificaciones.

Existe por lo tanto, el interés de explotar la vinicultura y, por ende, la colocación y el aprovechamiento de la uva están asegurados; hechos éstos, de gran trascendencia para la estabilidad y la economía de la industria.

RESUMEN ESTADISTICO GENERAL CORRESPONDIENTE AL AÑO 1916

DEPARTAMENTOS	Extension del viñedo		Total de cepas en producción	Total de uva cosechada	Destino de la uva cosechada		Uva comprada para elaborar	Total de uva elaborada	Vino obtenido		TOTAL GENERAL	Viticultores	Vitivinicultores	Bodegueros	OBSERVACIONES
					Vendida	Elaborada			Para la venta	Para el consumo de los viticultores					
	Hct.	Met.		Kilos	Kilos	Kilos	Kilos	Kilos	Litros	Litros	Litros				
Montevideo	3.115	5 311	14:113.281	20:790 032	11:099.731	9:690.301	9:314.245	19:004.546	12:169.736	487.145	12:656.881	1.153	276	102	
Artigas	103	2.500	295 700	148.616	8.101	140.515	—	140 515	89.743	1 627	91 370	12	17	—	
Canelones	1.132	4.701	4:229.524	6:700.423	2:598.494	4:101.929	2:235.409	6:337.338	4:091.762	134.008	4:225.770	350	108	1	
Cerro Largo	12	6.880	20 49		—			—	—	—	—	8	—	—	Sin cosecha
Colonia	478	4.568	1:817.801	2:121.459	45.191	2:076 268	56.652	2:132.920	1:364.923	21.432	1:386.355	106	86	—	
Durazno	32	4.100	80.850	41.086	9.535	31.551	7.285	38.836	23.390	—	23 390	4	4	—	
Flores	12	—	30.000	13 678	1.158	12 520	—	12 520	7.813	300	8.113	2	1	—	
Florida	187	2.150	626·879	889 921	63.321	825 600	124.507	951.107	606.911	5.899	612 810	25	22	—	
Maldonado	293	7.500	759.300	642 414	55.083	587.331	48.407	635.738	348 890	1.850	350.740	21	9	1	
Minas	12	2.400	41.600	45 377	4.537	40 840	—	40.840	24.920	1.100	26.020	4	1	—	
Paysandú	137	3 285	467.677	223.638	45.241	178 397	25.645	204.042	104,131	19.331	123.462	97	20	—	
Rivera	—	—	-	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	No hay viñedos inscriptos
Rocha	—	8.000	2.700	1.600	—	1.600	—	1.600	—	1.000	1.000	4	—	—	
Rio Negro	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	No hay viñedos inscriptos
Salto	427	9.290	1:492.835	533.997	184.666	349 331	187 036	536.367	326.912	10.780	337.692	97	23	5	
San José	114	8 284	495.904	911.601	159.909	751.692	116 009	867.701	577.235	11,975	589.210	3	3	—	
Soriano	105	9.600	390.333	191.742	2.796	188.946	15.923	204.869	139.500	400	139.900	2	4	—	
Tacuarembó	3	7 500	7.600	6.945	—	6.945	—	6.945	3.928	—	3.928	—	2	—	
Treinta y Tres	—	—	—	—	—	—	—	—				—	—	—	No hay viñedos inscriptos
TOTALES	6.170	9.069	24:872 474	33:262.529	14:277.763	18:984.766	12:131 118	31:115.884	19:879.794	696.847	20:576·641	4.888	576	109	

He de volver próximamente sobre el particular, para referir, como dato informativo y comentar también por exigencias del carácter crítico de esta obra, los conflictos que aquí, como en todas partes, se suscitan entre los productores y los elaboradores de la uva.

El último cuadro general de esta serie, correspondiente al año 1916, completa en forma elocuente estas ligeras demostraciones y comparaciones estadísticas que, en su máxima parte, he sacado de un interesantísimo informe del señor Ricardo Blanco Wilson, jefe de la oficina de Estadística Agrícola del Ministerio de Industrias, quien, con sus valiosos estudios publicados en la «Revista Oficial», que gentilmente puso a mi disposición, ha facilitado en mucho mi trabajo y contribuído a que pudiera revestir cierto interés para los estudiosos.

A último momento y estando en máquina esta obra, he conseguído de la cortesía del mismo señor R. Blanco Wilson, los informes generales correspondientes al año 1917, que, recopilados en el cuadro que va a continuación, nos demuestran cómo la situación haya permanecido más o menos invariada con respecto a la de 1916.

Los departamentos de Montevideo, Canelones, Maldonado y Colonia acusan un sintomático aumento en la extensión vitícola, que alcanza, en conjunto, a un total de 322 hectáreas, mientras vemos confirmado el descenso, que ya comentamos, de la viticultura del Salto.

Los viticultores aparecen en mayor número, lo mismo que los bodegueros, lo cual confirma también que el entusiasmo por la industria no decrece en absoluto.

Por otra parte y aunque no me sea posible consignar aquí los datos concretos de 1918, es indiscutible que el presente año fué más favorable aun, por la cosecha abundante, especialmente en el Norte, y por una mayor y general vinificación que puso en actividad a todos los establecimientos.

Estamos, pues, en una era de reacción, que indudablemente ha de producir cambios muy beneficiosos en la futura orientación y estabilidad de la vitivinicultura.

RESUMEN ESTADISTICO GENERAL CORRESPONDIENTE AL AÑO 1917

DEPARTAMENTOS	Extensión del viñedo		Total de cepas en producción	Total de uva cosechada	Destino de la uva cosechada		Uva comprada para elaborar	Total de uva elaborada	Vino obtenido		TOTAL GENERAL	Viticultores	Vitivinicultores	Bodegueros	OBSERVACIONES
					Vendida	Elaborada			Para la venta	Para el consumo de los viticultores					
	Hct.	Mts.		Kilos	Kilos	Kilos	Kilos	Kilos	Litros	Litros	Litros				
Montevideo . .	3.218	9.046	13.961.360	19.752.029	10.858.217	8.893.812	8.536.796	17.430.608	11.290.802	500.118	11.790.920	1.209	297	110	
Artigas . . .	112	5.000	330.750	407.288	93.099	314.189	59.404	373.593	240.533	..	240.533	16	23	1	
Canelones . .	1.301	7.946	5.914.066	6 168.420	2.266.095	3.902.325	2.120.641	6 022.966	3.823.783	166.221	3.390.004	506	31	6	
Cerro largo . .	14	5.000	19.808	27.549	1.736	25.813	1.736	27.549	18.813	..	18.813	1	3	..	
Colonia . . .	488	3.215	1.869.492	1.639.822	71.960	1.567.862	59.242	1.627.104	993.902	32.304	1.026.206	120	77	2	
Durazno . . .	21	1.500	83.500	23.743	7.498	16.245	1.744	17.989	10.100	720	10.820	5	2	..	
Flores	12	—	31.400	11.383	714	10.669	—	10.669	6.500	700	7.200	1	2	..	
Florida . . .	182	9.480	619.179	592.300	7.353	584.947	8.315	593.262	393.166	5.085	398.251	22	23	..	
Maldonado . .	333	200	1.089.000	737.354	76.142	661.212	61.266	722.478	421.998	910	422.908	18	10	1	
Minas	12	—	40.400	37.040	4.880	32.160	5.255	37.415	23.500	900	24.400	2	1	..	
Paysandú . .	134	2.740	472.257	298.052	43.049	255.003	18.853	273 856	136.501	22.780	159.281	89	23	..	
Rivera	—	—	—	—	—	—	—	..	..	..	..	..	..	..	No hay viñedos inscriptos
Rocha	—	8.500	3.800	1.600	—	1.600	—	1.600	..	1.000	1.000	4	..	..	
Río Negro . .	—	—	-	—	—	—	..	..	..	..	..	..	..	..	No hay viñedos inscriptos
Salto	380	9.663	1.247.335	900.521	259.799	640.722	30.963	671.685	388.759	20.630	409.388	82	27	..	
San José . . .	127	1.549	504.994	540.648	68.225	472.423	80.473	552.896	367.966	2.770	370.736	19	16	..	
Soriano . . .	107	9.400	385.426	505.614	2.955	502.659	..	502.659	331.500	13.660	345.160	2	5	..	
Tacuarembó. .	4	—	8.000	25 103	—	25.103	..	25.103	17.079	..	17·079	..	2	..	
Treinta y Tres.	—	—	—	—	—	—		..	..	..	..	..	..	..	No hay viñedos inscriptos
TOTALES. .	6.452	3.239	26·580.767	31.668.466	13.761.722	17.906.744	10.984.688	28.891.432	18.464.901	767.798	19.232.699	2.096	542	120	

V

Los Viñedos y las Bodegas

Consideraciones generales — La Cooperación Enológica - Comentarios que honran a los viticultores - Colón - Descripción sumaria y representación gráfica de los establecimientos - Una bodega modelo - Viticultores y bodegueros - Los comerciantes.

«Es preciso confesar que los viticultores del Uruguay cultivan la vid con cariño y con un esmero que asombran».

B. BENEDETTI
1896

Los viñedos y las bodegas, considerados separadamente en sus múltiples detalles y desde el punto de vista de su importancia y de su valor efectivo, confirman las impresiones optimistas que respecto de la viticultura uruguaya en general, dejamos expuestas en los capítulos anteriores.

Examinando estos detalles e interiorizándonos de la actividad de cada establecimiento, de las labores correspondientes a cada estación y a cada día, de aquel movimiento continuado exigido por la vid y el vino, nos convenceremos siempre más de que persiste aún hoy, individualmente, ese cariño, por uno y otro, que nos refería, hace 22 años el distinguido colega y amigo Benedetti. En todas partes se nota esmero y dedicación, alentados por un espíritu de progreso sabiamente medido y estrictamente conservador; y es, a no dudarlo, en gracia de estas virtudes, que la industria alcanzó un estado de prosperidad que ya no teme las bruscas alternativas de otros tiempos.

Los negocios vitivinícolas, que abarcan, en conjunto, las diferentes fases agrícolas, industriales y comerciales, se realizan hoy con firmeza de propósitos y confianza plena. Desde hace años los precios de la materia prima y de los productos elaborados son más o menos uniformes, salvo las pequeñas diferencias debidas a circunstancias especiales. Este estado de cosas, favorecido por una holgada situación económica de los vitivinicultores, que, a su vez, es en parte consecuencia de su sensatez y sobriedad, explica cómo la industria del vino no haya tomado un gran vuelo, como en otras regiones sudamericanas.

Por la experiencia adquirida en otros países y en mérito de las condiciones especialmente restrictivas de la vitivinicultura indígena, considero que su reducida expansión constituye un factor completamente favorable a su prosperidad. En efecto, la independencia económica es, en este caso, muy

importante, por cuanto permite sobrellevar y vencer las dificultades más duras que se oponen a menudo al desenvolvimiento normal del comercio y de la industria, sin los sobresaltos a que se ven expuestos en otros ambientes especulativos por excelencia, los vitivinicultores, que mediante el abuso del crédito, dieron un desarrollo desmedido a sus explotaciones.

Son muchos, pues, los títulos de honor y cordura que corresponden a los que se dedican al cultivo de la vid en la República. El Departamento de Montevideo, y muy especialmente Colón, marcan el «record» del espíritu progresista y recogen los mayores beneficios materiales y morales, por cuanto reunen en su seno un conjunto selecto y representativo de importantes establecimientos y distinguidos industriales. Es así como en Colón vemos sabiamente aprovechada una naturaleza exuberante, por la mano experta e inteligente del hombre. Sus lomas suaves, sus arboledas frondosas, desde el parque Giot a la más modesta vivienda, sus villas rodeadas de floridos jardines, sus carreteras impecables y sombreadas, lo sindican como el jardín de la vitivinicultura oriental y el centro de su mejor explotación, comparable a los rincones más pintorescos de las más aristocráticas zonas vitícolas europeas.

Encontramos allí todas las categorías de viticultores y bodegueros, desde los viñedos más importantes y la bodega de mayor producción, a las explotaciones de dos o tres hectáreas y las modestas vinificaciones para el propio consumo familiar; desde el modelo de la más sencilla asociación enológica, hasta el ejemplo de la más fuerte energía individual.

Aquel modelo merece una mención especial, y muy particularmente de mi parte, por lo que me atrae el tema predilecto de la cooperación. Se trata de la «Cooperativa Regional de Viticultores» que, presidida por el distinguido señor Pablo Varzi, recordado varias veces en esta obra por sus méritos de vitivinicultor inteligente y esforzado, reune en su seno un nucleo selecto de diez viticultores, con el loable propósito de realizar, «por medio del esfuerzo colectivo, todas las mejoras y ventajas del cultivo de la viña, elaboración de vinos, jugo de uva esterilizado, destilación de alcoholes, y aprovechamiento de los demás derivados de la uva»; todo un vasto programa de grandes y nobles aspiraciones que indudablemente se está realizando con gran fé y éxito lisongero

La sencillez de la constitución y forma de la Sociedad, emana claramente de sus estatutos; por cuya razón he de reproducirlos íntegros como ejemplo digno de ser imitado.

Dicen así:

Estatutos de la Sociedad Cooperativa Regional de Viticultores, sancionados por la Asamblea Extraordinaria de accionistas, realizada el 26 de Julio del año 1917.

«Artículo 1.º Con el objeto de realizar, por medio del esfuerzo colec-
« tivo todas las mejoras y ventajas del cultivo de la viña, elaboración de
« vinos, jugo de uva esterilizado, destilación de alcoholes y aprovechamien-
« to de los demás derivados de la uva, créase una «Sociedad Cooperativa
« Regional de Viticultores» con domicilio en Colón (Departamento de Mon-

« tevideo). Su duración será de veinticinco años, prorrogables por la decisión de la mayoría de accionistas que represente las tres cuartas partes « del capital integrado.

«Art. 2.º El capital será de veinte y cinco mil pesos, representado por « doscientas cincuenta acciones de cien pesos cada una emitidas al por-« tador.

«Art. 3.º Las mujeres viudas o solteras que no estén incapacitadas « para contratar, pueden formar parte de la Sociedad.

«Art. 4.º Los propietarios de viñedos que deseen formar parte de « la Sociedad deberán suscribir, por lo menos, una acción por cada hectá-« rea de viñedo que posean.

«Art. 5.º Las personas que deseen ingresar a la Sociedad después « de sancionados los presentes Estatutos y siempre que no esté suscrita la « totalidad de las acciones, podrán ser admitidas por el Directorio, a ma-« yoría de votos y por medio de votación secreta.

«Art. 6.º La integración de las acciones se hará entregando una « cuarta parte al suscribirse y el resto en los tres trimestres siguientes.

«Art. 7.º El socio que deje de integrar sus acciones en los plazos « establecidos en el artículo anterior, será declarado cesante después de « transcurridos tres meses desde que cayó en mora, quedando a beneficio « de la Sociedad las cuotas que hubiere entregado.

«Art. 8.º Los propietarios de viñedos están obligados a entregar en la « Bodega toda la uva que cosechen, la que le será aforada a cuarenta cen-« tésimos los diez kilos. Cuando el precio corriente del vino sea menor de « diez centésimos el litro, el Directorio fijará el que deba pagarse por la « uva.

«Art. 9.º El Directorio fijará el día en que debe dar comienzo la ven-« dimia.

«Art. 10. La uva, para ser recibida, deberá estar en condiciones de « perfecta madurez y libre de enfermedades.

«Art. 11. Para el caso de madurez incompleta o defectuosa a causa « de heladas, granizo, enfermedades u otras, la uva será aforada a un precio « menor del corriente, siempre que su estado permita utilizarla. De lo con-« trario será rechazada.

«Art. 12. La uva de los accionistas será pagada después de su en-« trega, pudiendo el Directorio, en caso necesario, obtener de aquellos el « plazo conveniente para efectuar ese pago.

«Art. 13. A los efectos del artículo anterior y para facilitar los demás « cometidos de la Sociedad, el Directorio podrá hacer operaciones de cré-« dito.

«Art. 14. El Directorio procurará vender la producción dentro del « año vitícola, a fin de distribuir entre los asociados las utilidades anuales.

«Art. 15. Las utilidades líquidas que resulten de cada año económico « se distribuirán del siguiente modo: 25 % para fondo de reserva; 5 % « para retribuir al Directorio y el 70 % restante se aplicará en primer « término a distribuir hasta el 6 % de interés anual sobre el valor que « representen sus acciones, distribuyéndose el saldo como dividendo, entre

« los asociados que hubieran aportado uva en proporción del valor de sus « aportes.

«Art. 16. El socio que no entregue toda la uva de su viñedo, de « acuerdo con el artículo 8.º sin causa justificada a juicio del Directorio, « quedará de hecho eliminado de la Sociedad, y sus acciones no devengarán interés. En ese caso el socio eliminado deberá devolver esas ac- « ciones, las cuales le serán recibidas por su valor escrito.

«Art. 17. Ningún socio podrá transferir sus acciones sin conocimiento y « autorización del Directorio, quien podrá denegar la transferencia con cau- « sa justificada, salvo el caso de que esas acciones se transfieran conjunta- « mente con el viñedo a que corresponden.

«Art. 18. Cuando haya fondos en caja procedentes de utilidades líquidas « que alcancen al 3 % del capital, el Directorio tiene facultad de decretar « y pagar un dividendo provisorio a los accionistas.

«Art. 19. La Sociedad será regida por un Directorio compuesto de presi- « dente, vice presidente, tesorero, contador, secretario y dos suplentes elegidos « por la Asamblea General Ordinaria, a pluralidad de votos y durará dos años « en ejercicio de sus funcionees, debiéndose renovar en la forma establecida « en el art. 20. En el mismo acto se elegirá la Comisión de Cuentas com- « puesta de dos miembros y un suplente. Los votos se computarán como « sigue: de una a cinco acciones, un voto; de seis a diez, dos votos; de « once a quince, tres votos; en adelante, cuatro votos.

«Art. 20. El Directorio se renovará anualmente, cesando el primer año, « por sorteo, dos de sus miembros; el segundo año cesarán los tres restan- « tes y así sucesivamente. No obstante esta disposición, la Asamblea podrá « reelegirlo en todo o en parte.

«Art. 21. El presidente es el jefe de la Sociedad y como tal la repre- « senta en todos los casos. Presidirá las Asambleas y el Directorio, fir- « mará las actas y todos los documentos que emanen de resoluciones de la « Asamblea y del Directorio, tales como comunicaciones, órdenes de pago « y extracción de caudales del Banco en que se tengan. Su firma será « siempre refrendada por el secretario. Para todos los actos de tesorería « que necesiten la firma del tesorero, se requerirá también la del presi- « dente.

«Art. 22. El vice presidente reemplazará al presidente en caso de ausen- « cia que no exceda de tres meses.

«Art .23. El secretario llevará dos libros de actas, de Asamblea y Direc- « torio. Refrendará la firma del presidente y tendrá a su cargo la corres- « pondencia y redacción de documentos.

«Art. 24. El tesorero cuidará de todo lo que se relacione con ingresos y « gastos, procurando siempre no tener en caja mayor suma de cien pesos « para las transacciones diarias, llevando el resto al Banco que se designe.

«Art. 25. El contador deberá inspeccionar mensualmente la contabilidad « presentando al Directorio un informe que refleje con fidelidad la situación « financiera de la Sociedad.

«Art. 26. Los suplentes reemplazarán a los titulares en caso de ausencia, « renuncia o fallecimiento.

«Art. 27. El Directorio se reunirá una vez por mes o cuando sea citado « por el presidente.

«Art. 28. El Directorio podrá nombrar a un enólogo de reconocida « competencia a cuyo cargo estará la dirección técnica del establecimiento « y un gerente que será el administrador interno del mismo.

«Art .29. El Directorio fijará los sueldos y recompensas del personal « pudiendo dar sobresueldos a los empleados que lo merezcan, los que « nunca podrán exceder del 3 por ciento de las utilidades, imputándose a « gastos de administración.

«Art. 30. La Asamblea General se reunirá ordinariamente en la prime- « ra quincena de Enero de cada año, para elegir Directorio y Comisión « de cuentas, imponerse de la memoria de aquel y del informe de ésta, que « aprobará u observará. También se reunirá extraordinariamente cuando sea « convocada por el Directorio o cuando una cantidad de socios que repre- « sente las dos terceras partes del capital así lo solicite.

«Art. 31. La Asamblea funcionará a la primera citación con la mitad más « uno de los asociados. En caso de no alcanzar ese número, se citará « nuevamente para reunirse ocho días después, siendo válidas las resolucio- « nes que adopten con cualquier número que concurra.

«Art. 32. Para llenar los puestos de empleados rentados se dará preferen- « cia a los socios que deseen ocuparlos.

«Art. 33. El ejercicio empezará el 1.o de Enero y terminará el 31 de « Diciembre.

«Art. 34. El vino será vendido de preferencia a los consumidores y al « comercio si en ello se encuentra conveniencia.

«Art. 35. El cometido de la Comisión de Cuentas será la fiscalización « de la contabilidad y el estado de caja, debiendo presentar a la Asamblea « General ordinaria un informe circunstanciado del estado económico de « la Sociedad, y al Directorio, cualquiera observación que crea conveniente.

«Art. 36. La Sociedad podrá disolverse antes del plazo establecido en « el artículo primero en caso de pérdida de un cincuenta por ciento del « capital integrado o cuando lo resuelva una mayoría que represente las « tres cuartas partes de ese capital.

«Art .37. Los presentes estatutos podrán ser reformados cuando así « lo resuelva un número de socios que represente el setenta y cinco por « ciento del capital integrado.

«Art. 38. Queda autorizado el Directorio para gestionar la obtención « de la personería jurídica.»

Ya que la ocasión se me presenta, he de quebrar una lanza en favor de esta clase de asociaciones que solo requieren, para su funcionamiento normal y beneficioso, el acuerdo perfecto entre sus componentes.

El tipo de las «Bodegas Sociales» reproducido en la «Cooperativa» de Colón, ha merecido desde hace muchos años una atención preferente en las zonas vitícolas de Austria y Alemania, donde se propagó rápida mente y de donde se extendió a Italia y Francia.

Quien escribe estas líneas se ha especializado en su estudio y ha contribuído a que se les diera en Italia un gran impulso. Como fundador y director de la primera de ellas, que se ha constituído en Stra, Provincia de



Antiguo viñedo del Señor Domingo Basso

Venecia, no ha desperdiciado oportunidad para poner en evidencia las ventajas que ofrecen en el orden económico, industrial y comercial de la vitivinicultura.

Resultan particularmente útiles allá, donde existen muchos pequeños propietarios, cuya producción reducida no consiente la instalación de una bodega, o cuya situación económica no les permite edificarla y proveerla de los útiles necesarios. Con ello se evita la especulación, a veces inmoderada, de los compradores de uva y se asegura la colocación de ésta a un precio equitativo; que es exactamente lo que ocurre en las zonas vitícolas del Uruguay.

Los mismos elaboradores de sus propios frutos, que sólo disponen de pequeños galpones, vasija y maquinaria escasas y deficientes, resuelven mediante la unión, una serie de dificultades que abarcan desde la vinificación hasta la venta de los productos.

Esta unión, en efecto, responde al propósito de constituir una sociedad no con aspiraciones especulativas, sino con fines de defensa de los intereses comunes en contra de la absorbente especulación de los comerciantes o de los vinicultores que no poseen viñedos. Luego permite realizar una elaboración más esmerada y más científica, con elementos apropiados, dando lugar a la unificación de los tipos de vino, con gran beneficio para la venta y el crédito comercial.

Diversamente considero que las grandes asociaciones de las demas categorías, que también se divulgaron mucho en Europa, como las Cooperativas Enológicas y otras, no pueden interesar a este ambiente local que se caracteriza, como hemos visto, por una extraordinaria subdivisión de la propiedad. Solamente en el orden mercantil resultaría, a mi juicio, eficacísima y de gran utilidad general la formación de una Cooperativa o de un gran Sindicato Vinícola de Venta o de Consumo que encauzara al comercio y se preocupara de uniformar los tipos, refinarlos y expenderlos directamente al consumidor; y de esto me ocuparé con más detenimiento al tratar del mercado vinícola. Por el momento deseo dejar constancia de la gran conveniencia que importa para los viticultores la unión gremial en la forma en que la realizó la Sociedad presidida por el señor Varzi y en la que acabo de indicar.

El mutualismo se ha extendido a todas las ramas de la actividad humana con éxito tan grande, que es de todo punto supérfluo entrar a demostrar sus enormes ventajas; sin embargo, por lo que respecta a la industria del vino, débese insistir un poco, porque está demostrado que el gremio de vitivinicultores es, en todos los países del mundo, un tanto celoso del fruto de sus viñedos, que cada cual estima generalmente superior al de los demás. Del mismo modo que los padres tienen la debilidad, muy justificable por cierto, en razón de un entrañable cariño, de juzgar con espíritu benevolente y con ojos engañosos, a las cualidades físicas y morales de los propios hijos, que consideran siempre superiores a los de los demás; del mismo modo, decimos, el viticultor se apasiona tan cariñosamente por las uvas de sus cosechas y por los vinos que elabora, que difícilmente admite que pueda haber mejores.

Y esto constituye un verdadero peligro para que la unión gremial, aun

en la más modesta y más reducida escala con respecto al número de socios y a la importancia del capital, se concrete en forma estable y dé los resultados apetecidos, en el campo vinícola al igual que en todos los demás.

El inconveniente aparece tanto mayor, cuanto más lejanos se hallan los viñedos de los socios, pues esta especie de rivalidad individual que procede de una valorización íntima de puro afecto un tanto egoísta, se extiende, a su vez, a las diferentes zonas en que se divide el cultivo de la vid, provocando un distanciamiento difícil de acortar entre los habitantes de unas y otras. De manera que es condición casi indispensable para la realización y el éxito de estas asociaciones, que el número de sus componentes sea lo más reducido y éstos pertenezcan, posiblemente, a una misma zona vitícola.

Después de las breves consideraciones generales que anteceden, voy a consignar ligeramente algunas impresiones de mi reciente visita a varios establecimientos, de los que daré informes estadísticos y gráficos, no sin lamentar que algunos interesados no hayan respondido a mis repetidas solicitudes escritas y verbales, de que me facilitaran los datos necesarios para esta sección descriptiva. Lo lamento por mi modesta obra, como por lo que me veo obligado a no cumplir con la promesa que hiciera a algunos de ellos, de hacer figurar sus viñedos o bodegas en la forma que les correspondía, pero aun más por la desidia demostrada al no favorecer un trabajo, cuyo único fin es el de propender al mayor y mejor desenvolvimiento de la industria vinícola que tanto les interesa, con exclusión absoluta de pretensiones mercantiles que, por otra parte, nunca se satisfacen en estos casos.

Felizmente que la gran satisfacción moral que me proporcionaron la mayoría y especialmente los señores Varzi, Vidiella, Ferreyra y otros, al alentarme en la empresa, constituye para mí la más anhelada y más noble recompensa.

Veamos, pues, la breve reseña de los establecimientos industriales:

GRANJA VIDIELLA

Del Señor Federico R. Vidiella

Situada en Colón, Departamento de Montevideo, constituye un exponente elocuentísimo del progreso vitivinícola. Su celebrado fundador y su actual propietario, ya citados repetidas veces, le dedicaron todos los cuidados que requieren el más esmerado cultivo y la más científica vinificación. Para no repetirme, omitiré de recordar, con acopio de detalles, que fué desde esta granja que irradió la expansión de la viticultura en el Sur de la República y la propagación de la cepa denominada con el apellido de sus dueños.

El viñedo consta de 36 hectáreas de terreno con un total de 112.000 cepas, predominando, en partes iguales de 50.000 por cada una, las variedades «Harriague» o «Tannat» y «Vidiella», siendo las demás, en número de 12.000, representadas por las «Cabernet», «Gamay Noir» y otras que, a título de ensayo y estudio, se cultivan con verdadero entusiasmo.



Viñedo y Bodega del señor Federico R. Vidiella



GRANJA VIDIELLA

El conjunto del establecimiento, cuya fundación data del año 1874, es muy atrayente. De aspecto alegre y severo a la vez, sumamente ordenado en sus más ínfimos detalles, revela la obra de una mano maestra en la organización agrícola industrial, que el señor Vidiella tuvo la suerte de encontrar en su distinguido administrador, el señor Manuel Fortet, quien comparte hoy con él los honores y las satisfacciones del éxito.

La bodega de estilo moderno, consta de dos cuerpos principales y está provista de cubas en cemento armado y excelentes toneles, como de las maquinarias más perfeccionadas, constituídas por motores a nafta y a vapor, bombas «Coq», moledora desgranadora «Garolla», alambiques, etc. Su capacidad efectiva es de 300.000 litros (1.500 bordalesas) y está destinada a la elaboración exclusiva de la uva del viñedo que la rodea, cuya producción media normal asciende a 9.000 kilos por hectárea, esto es, a 320 o 330.000 kilos en total.

Los vinos llevan la honrosa marca «Vidiella», que encierra toda una recomendación de bondad y pureza. Sufren, como es lógico, las consecuencias de las alternativas del mercado, aunque siempre se mantienen, en las cotizaciones, a un nivel superior en virtud del crédito de que gozan. Son expendidos en cascos y damajuanas, siendo su principal plaza de consumo la de Montevideo y sus alrededores.

En el conjunto y en el detalle es la «Granja Vidiella» un noble ejemplo de lo que puede la perseverancia, guiada por el estudio y la inteligencia, en pro de la vitivinicultura. Una interesantísima conversación que sobre temas vitivinícolas, tuve el honor de cambiar con el señor Vidiella, actualmente Ministro de Hacienda de la Nación, me ha confirmado que todas estas cualidades fueron puestas por él al servicio de la vitivinicultura con un desinterés digno del mayor encomio.



Bosque de Eucaliptus

Sociedad Viticola Uruguaya

Presidente señor José A. Ferreira

Una bodega modelo

Es esta una Sociedad Anónima que, si bien se ha constituído con fines mercantiles, por cuanto no la forman elementos del gremio, sino accionistas, que dedican sus actividades y sus capitales a distintas ramas industriales y comerciales, es un timbre de honor para la vitivinicultura uruguaya, por mérito principal de su presidente, el señor D. José A. Ferreira.

Este distinguido caballero, agricultor apasionado como pocos, gran propulsor de la selvicultura, dedica a los viñedos y bodegas de la Compañía un entusiasmo que puede envidiarle el más prolijo viticultor europeo. Muy especialmente la bodega, ha merecido de su parte una atención cuidadosa, que no olvida el más mínimo detalle.

Consta la propiedad de 84 hectáreas de viñedos de las variedades de cepas Harriague, Vidiella, Cot-Rouge y Semillón en la proporción de 36, 38, 6 y 4 hectáreas, respectivamente. Luego existe una considerable extensión de terreno que se destinará a la selvicultura y especialmente al cultivo del Eucaliptus, de cuya planta ha hecho el seños Ferreira un gran vivero, que cuida con sistema especial ideado por él mismo y que resulta sumamente práctico sobre todo para evitar los inconvenientes del trasplante.

El promedio de la producción de uva por hectárea es de seis mil kilos, y la capacidad efectiva de la bodega asciende a los 600.000 litros.



Sociedad Viticola Uruguaya

En «La Cruz» — Departamento de Florida



Vistas exteriores de la Bodega



Sociedad Viticola Uruguaya — Fermentadora — Pazuqueador eléctrico



SOCIEDAD VITICOLA URUGUAYA — MAQUINARIA

El establecimiento fué fundado en el año 1887, en La Cruz, Departamento de Florida, y su ubicación algo lejana del principal centro de consumo, no obsta para que el señor Ferreira haya hecho de él un pequeño Chateau, una especie de oasis en un desierto de campos incultos, cuyas hermosas dependencias, cubiertas de árboles y flores, se destacan de los alrededores más próximos, que no ofrecen, por cierto, muchos atractivos.

El orden, la prolijidad, los conocimientos científicos y prácticos se evidencian en todas partes, ya sea en los viñedos, aún más hermosos por su situación pintoresca y por los árboles que los rodean, ya sea en el pequeño parque sombreado y florido, como en el interior de la bodega.

Consta ésta de dos cuerpos principales en ángulo y de los departamentos de: fenmentación, maquinaria, luz y energía eléctricas, aserradero, talleres de tonelería, carpintería y herrería, alambiques y generador de vapor.

Aprovechando admirablemente de las condiciones del terreno, el señor Ferreira ha buscado una sabia distribución de los departamentos de maquinarias, fermentadora y depósitos; de manera que la materia prima que



SOCIEDAD VITICOLA URUGUAYA — LA MOLEDORA

llega de la viña en pequeños carritos volcadores, sigue desde la moledora hasta el envase de expendio del vino, su curso evolutivo, ordenado y metódico, aprovechándose las facilidades del desnivel, y determinando un considerable ahorro de mano de obra y de tiempo, a la par que una mejor y más simple elaboración.

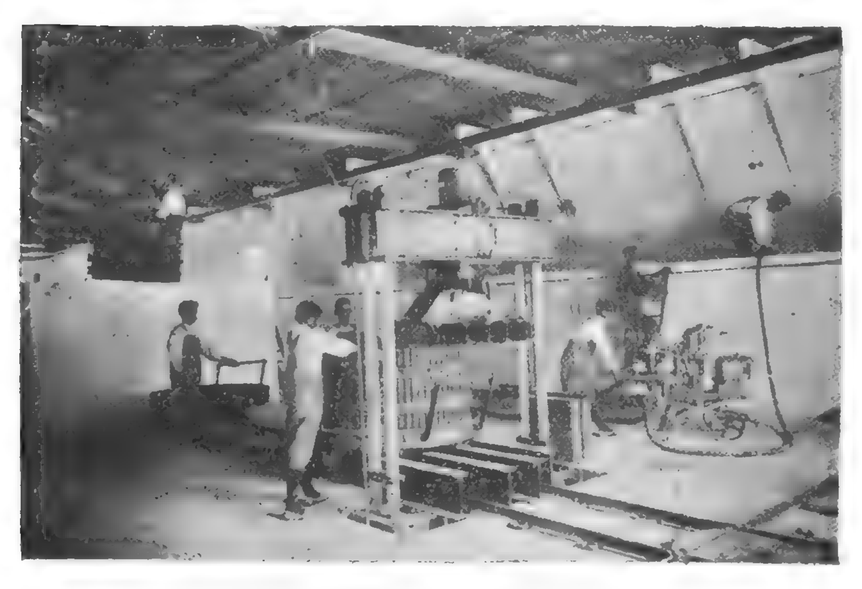
En el departamento de maquinaria, la caldera, el dinamo y los motores, representan una fuerza mecánica perfecta. Vemos, además, la célebre moledora Garolla, provista de un elevador para el escobajo, destinado a recoger este residuo en cuanto sale de la desgranadora, y eliminarlo en el acto.

La fermentadora es algo notable. Provista de piletas de material, forradas de baldosas blancas y en su mayoría de capacidad reducida, impresiona muy favorablemente desde el primer momento. De una candidez virginal mientras aún no acoje en su seno a los caldos viriles, asume, después, el aspecto de una «mater» fecunda de trabajo febril y de frutos generosos.

Y cuando su blancura juvenil se mezcla con el rojo vivo de los



Sociedad Viticola Uruguaya



Las Prensas Hidraulicas funcionando

vinos que, como frutos de sus entrañas, confía al cuidado de los toneles, aparece, entonces, en toda su capacidad prolífica, como una gran generadora de elementos sanos y vigorosos.

Todas las piletas se comunican mediante una canaleta especial; de manera

que, al descubar, los caldos se mezclan, iniciándose desde aquel momento la unificación de los tipos. Un mezclador eléctrico, colocado sobre rieles que corren a lo largo de las tres series de envases, con sus correspondientes desvíos para el pase de una a otra, practica el «bazuqueo» del mosto en forma que permite un considerable ahorro de peones, como también conduce al mismo resultado una bien ideada ilstalación de las prensas y de los medios de alimentarlas. Otros rieles colocados debajo del techo en forma muy ingeniosa debida al mismo señor Ferreira, son habilitados para el transporte fácil y rápido de unas medias bordalesas, de una a otra cuba de material, para recibir el orujo y llevarlo a las prensas, como a su vez para la vuelta de los panes del orujo prensado, desde éstas a las piletas para someterlo al tratamiento de la difusión o de la infusión, según los casos.

Es en verdad digno de ser mencionado este sistema simple y ordenado de distribución del trabajo del local de fermentación, pues, a más de llamar la atención como una inteligente aplicación de los métodos modernos de la vinificación mecánica, da lugar a grandes ventajas de orden económico e higiénico, que no escaparán a la perspicacia del lector algo versado en la materia.

El ahorro de la mano de obra es, en efecto, una condición indispensable para el trabajo más rápido de una bodega, como para que éste se desenvuelva con más aseo. Los derrames a que da lugar el transporte a mano de las uvas, mostos o vinos, los inconvenientes de la aglomeración de mucho personal en un ambiente de espacio reducido o al rededor de una máquina cualquiera, dificultan siempre todos los movimientos y no permiten tener despejados y limpios ni los corredores, ni los envases, ni las máquinas.

El señor Ferreira no ha omitido esfuerzo para mejorar el mecanismo de lo que llamaríamos las maniobras internas de la bodega y alcanzó a llevarlo al máximum de la simplicidad en acopio con el mejor aprovevhamiento. Los menores detalles le han servido para revelarse un organizador perfecto del movimiento interno, siempre engorroso, de un establecimiento vinícola, y uno solo, entre todos, es suficiente para demostrarlo. Me refiero al desvío aéreo que figura en uno de los grabados que acompañan estas líneas, donde se ve que un arduo problema de ingeniería ha sido solucionado por él en forma perfectamente segura, mediante la substitución mecánica rapidísima de un trozo de riel rectilíneo, con una curva que permite comunicar los rieles laterales con el central.

Por otra parte, en lo que respecta al aseo de los trabajadores, merece ser señalada la indumentaria uniforme, práctica como original, de que van provistos, consistente en unas polainas livianas y un pantalón con pechera, que a la par de las condiciones higiénicas extensivas a la propia salud del obrero, reune las de una estética agradable.

Los depósitos de conservación, aún no completados, aparecen, desde ya, como un complemento adecuado del resto de la bodega. Los toneles de cemento armado, cuyo número se completará en breve, reciben el caldo por desnivel en el acto de ser descubado, determinando así hasta el ahorro de la fuerza mecánica.



SOCIEDAD VITICOLA URUGUAYA -- LAS PILETAS DE FERMENTACIÓN

Por lo que dejo expuesto someramente y por la representación gráfica que acompaña estos breves apuntes, aparece plenamente justificada mi clasificación de «Bodega Modelo» que, sin reservas, dejo consignada como una constatación franca y justiciera y como una honra para la vitivinicultura del país.

Los productos del establecimiento son vendidos en su mayor parte por la «Sociedad Vitícola», directamente al consumidor; a cuyo efecto ésta tiene establecido un depósito y local de venta en la capital, calle Misiones 1522 al 1524; y es justo reconocer que, por su calidad, corresponden a los cuidados de su elaboración y a la instalación y organización del establecimiento

GRANJA VARZI, *del señor Pablo Varzi*

Es otra de las propiedades vitícolas uruguayas que mayores títulos de honor ha conquistado desde el año 1887, en que fué fundada. En ella ha experimentado el señor Varzi el cultivo de la cepa, con ese espíritu de observación y ese cariño de cuidador amoroso, que llevan necesariamente al éxito, y fué desde allí que, comprobadas las buenas cualidades de la «Gamay Noir» o «Borgoña», la divulgó con verdadero altruismo, beneficiando a la viticultura en general. La granja contaba, en otros tiempos, con su correspondiente bodega, amplia y perfectamente instalada, que fué cedida luego a la Sociedad Cooperativa de que, como hemos visto, el señor Varzi es presidente.

La viña consta de 30 hectáreas y está cuidada con la prolijidad de que solamente son capaces los más antiguos viticultores, que a ella se dedi-

can con la fé y el entusiasmo que emanan de una envidiable cultura.

La variedad de cepa predominante es, como en todas partes, la «Harriague», representada por un número de 80.000. Le sigue la «Gamay» o «Borgoña» con 7.000, la Vidiella con 3.000, y las Cabernet, Malbec y Merlot con 10.000.

La producción media de uva es más o menos, de 7.000 kilos por hectárea y 210 000 en total; y es elaborada en la la bodega de la mencionada Sociedad.

Como veremos más adelante, la obra del señor Varzi se extiende hacia el más vasto horizonte industrial, por lo que dejaré de señalarla en esta oportunidad, a fin de aprovechar otra mejor con el mismo fin.

Sus vastos conocimientos de la materia, que hacen tan interesantes sus digresiones sobre el tema, han sido aplicados con igual interés en ambos campos de acción, y debo confesarlo, me han hecho incurrir más de una vez en el abuso al formularle solicitudes de datos e informes preciosos, encontrando siempre la mejor voluntad y la máxima cortesía deferente de parte del perfecto gentilhombre viticultor.

ESTABLECIMIENTO DE LOS SEÑORES *G. C. Dickinson y Compañia*

Ha sido la cuna de la viticultura del Norte de la República y más propiamente de la del Salto. Fué allí, en efecto, donde don Pascual Harriague plantó las primeras cepas de la variedad «Tannat», a la que legó su nombre

Paraje pintoresco y, como pocos, propicio al más perfecto cultivo; de terreno suavemente accidentado y de composición muy favorable a la vid; de exposición inmejorable para aprovechar en toda su poderosa amplitud los rayos solares, domina, con sus lomas elevadas, el río Uruguay, a cuyas orillas se extiende, frente mismo a la alegre y progresista ciudad de Concordia.

Los viñedos del establecimiento, otrora célebres y aun hoy celebrados en la historia de la viticultura oriental, han constituído por mucho tiempo la máxima explotación vitícola, que contribuyó, con el ejemplo, al mayor impulso de las demás. Era, en efecto, superior a las 200 hectáreas.

La bodega anexa fué dotada, desde los tiempos de su fundador, de los elementos más modernos; pero sus actuales propietarios la llevaron a un grado de adelanto y de grandiosidad que los honra altamente. Lástima que, en su espíritu progresista y en la orientación de sus negocios, no hayan encontrado los señores Dickinson suficiente entusiasmo para seguir prestando a tan valiosos elementos la misma atención que les merece el vecino Saladero y demás empresas a que se dedican con preferencia. Hoy el gran establecimiento vitivinícola, reducido a unas pocas hectáreas de viñedos por el arranque voluntario de la gran mayoría de las cepas, señala una enorme desproporción entre la bodega y la viña. Pero no por esto desmerece el conjunto de la propiedad, pues ahí están las tierras fecundas a la espera de que nuevos bríos les devuelvan el brillo del antiguo cultivo y provean el fruto necesario para utilizar y poner nuevamente en actividad el valioso material de que dispone.

La bodega, de una capacidad de 6.000 bordalesas, cuenta con una fermentadora modelo y en la que tienen cabida 40 cubas de sidero-cemento de cuarenta hectólitros cada una.

El sótano contiene 36 piletas o depósitos de cemento armado, de 340 hectólitros cada uno; y las instalaciones de material inmejorable, las componen: motores, filtros, bombas, pastorizadores, alambiques, rectificadores y cuantos útiles más perfectos y modernos se puedan necesitar para la vinificación mecánica racional.

Además, un laboratorio completo señala que en el establecimiento han primado siempre las normas científicas. Consta de la sección química, que dispone de calefacción general a gas acetileno, y de la sección bacteriológica con dotación completa de aparatos de fotomicroscopia. Ultimamente, un inteligente ingeniero químico, el señor Juan Pons Barreiro, ha dado nueva vida al establecimiento, dirigiendo con inteligencia y cariño la elaboración de un único tipo de «Vino seco añejo», que tiene gran aceptación en el país, y que los señores G. C. Dickinson y Cía. expenden en cascos al por mayor. Pero esta explotación no está en relación con la importancia de la bodega.

Sin embargo, si bien es cierto que la relativa inactividad de la maquinaria, la capacidad no aprovechada de los envases y la quietud toda que reina en los distintos departamentos, acusan una renuncia absoluta a ocuparse de la noble industria, todo lo que allí se admira nos hace pensar en que esa inoperosidad no puede ser sino momentánea, pues las instalaciones perfectas y la prolijidad y el orden con que son cuidadas, hacen prever que no pueden tardar en despertar otras energías y otras aspiraciones que les devuelvan toda su capacidad industrial.

El establecimiento «La Caballada», que así se denomina el conjunto de la propiedad de los señores G. C. Dickinson y Cía., bien lo merece, para hacer revivir y continuar sus antiguas tradiciones.

Se nos ocurre que tantas comodidades para una vinificación esmerada podrían ser aprovechadas en el Salto por los numerosos viticultores pequeños y medianos de aquel departamento, si resolvieran reunirse para constituir una Sociedad Cooperativa, que beneficiaría enormemente los intereses comunes y de cada uno. Y hago votos para que esta simple indicación no caiga en saco roto, para bien de la industria en general.

Granja Giot

Rodeada del gran parque del mismo nombre, honrosa donación de su propietario al pueblo de Colón, en paraje alto y pintoresco, es, como ya tuve ocasión de afirmarlo, un verdadero Chateau.

Los viñedos se extienden en una superficie de más de 100 hectáreas sobre lomas más o menos elevadas y a veces contrapuestas, rodeando totalmente a la bodega y a la villa. Cuidados con el esmero de que son capaces los más expertos viticultores, brinda anualmente copiosos frutos para la vinición, que se realiza con métodos técnicos modernos.

La vasija toda de roble, de capacidades variadas, es inmejorable, guardando perfecta armonía con las demás instalaciones. La capacidad to-

tal es de 600.000 litros (3.000 bordalesas), siendo aprovechada por completo casi todos los años. Los vinos tienen mercado en las principales plazas, en la venta al por mayor y hacen honor al nombre del establecimiento, cuyo fundador se celebra como uno de los más progresistas vecinos del departamento

El actual administrador de la sucesión, Dr. Rivas, Ministro de Obras Públicas de la Nación, contribuye dignamente a mantener bien alto este envidiable prestigio.

Sociedad Cooperativa Regional de Viticultores

Citada en los capítulos anteriores, por lo que representa en el campo de la cooperación enológica, y con motivo de habernos ocupado de su digno presidente el señor Pablo Varzi, nos limitaremos a considerar aquí esta sociedad desde el punto de vista de sus instalaciones, no sin recordar, sin embargo, que está constituída por diez inteligentes viticultores, a quienes corresponde por igual el mérito de su fundación y de su progreso, como la excelente elección de la persona que la preside.

La bodega, ubicada en la Granja del señor Varzi, su antiguo propietario, tiene el mérito primordial de constituir un conjunto perfectamente armónico, cuyas instalaciones, sabiamente distribuídas en un cuerpo principal amplio e higiénico, se dominan fácilmente favoreciendo el orden más perfecto.

Vemos aquí, como en casi todas las bodegas modernas, la moledora Garolla, las prensas hidráulicas, las bombas eléctricas, y demás maquinarias más perfeccionadas, sin excluir un excelente pastorizador Vandone, un filtro Gasquet y otro a pasta.

La vasija de roble, de capacidad reducida, se presta admirablemente tanto para la elaboración, como para la conservación del vino y unas grandes piletas facilitan los cortes para la formación y unificación de los tipos. La capacidad total efectiva es de 1.000.000 de litros. En un sótano amplio, tiene la Cooperativa una considerable reserva de vinos, que justifica la aceptación que sus productos disfrutan en el mercado. Bien presentados, se venden éstos en su gran mayoría en la capital, envasados en damajuanas y botellas, con la marca de la Sociedad y bajo el nombre de las cepas de que proceden; y es justo dejar constancia de las excelentes cualidades de los tipos «Cepas Girondinas» y «Barbera», de caracteres bien definidos.

Se dedica también la Sociedad a la preparación de un agradable jugo de uva, cuya pureza y condiciones higiénicas lo hacen sumamente apreciable.

La venta del vino, que asciende a una cantidad considerable, se realiza directamente al consumidor por medio de un depósito especial y bien situado, en Montevideo, calle Soriano 1039; pero al mismo tiempo se realizan operaciones al por mayor, siendo los productos muy solicitados.

Este resultado mercantil tan halagüeño y la perfecta organización de todo el establecimiento se deben indudablemente en máxima parte al señor Varzi, quien, mediante su visita diaria a la bodega y su directa intervención en toda la organización comercial, contribuye eficazmente a que la Sociedad funcione como un modelo de rectitud, orden y armonía.

Forman la Sociedad, los viticultores señores: Pablo Varzi, Presidente del Directorio; Hilario Cabrera, Vicepresidente; Dr. Manuel Herrera y Reissig, Secretario; Salvador Canale, Tesorero; Francisco Magnano, Contador; Manuel M. Gardella y José Liard, de la Comisión de Cuentas; Dr. Pablo Scremini, José Ordeig y Santiago Bordaberry, Accionistas; todos del departamento de Montevideo. Y los datos correspondientes a la granja de cada uno son los siguientes

GRANJA VARZI, del señor Pablo Varzi, fundada en 1887.
LOCALIDAD — Colón, — EXTENSION. — 25 hectáreas.
VARIEDADES: Harriague, 20 hectáreas. — Borgoña, 2. Vidiella, 1. — Cabernet, Merlot, Malbec, 2.

GRANJA «LOS MANZANOS», de los señores Hilario Cabrera y Hermanos, fundada en 1894.
LOCALIDAD — Peñarol. — EXTENSION. — 20 hectáreas.
VARIEDADES: Harriague, 70.000 cepas, Vidiella, 3.000. — Otras, 5.000.
«GRANJA HERRERA», del señor Manuel Herrera y Reissig, fundada en 1910.
LOCALIDAD. — Toledo. — EXTENSION. — 13 hectáreas.
VARIEDADES: Harriague, 40.0000 cepas; Vidiella, 10.000.

«GRANJA CANALE», del señor S. Canale, fundada en 1885.
LOCALIDAD. — Peñarol. — EXTENSION. — Seis y media hectáreas.
VARIEDADES: Harriague, 17.000 cepas. — Vidiella, 2.000. — Borgogna, 2.000. — Semillón, 1.000. — Isabella, 100. — Lambrusco, 500

GRANJA «RETIRO», de los señores Francisco y Juan Magnano, fundada en 1906.
LOCALIDAD. — Costa del Miguelete (Peñarol). — EXTENSION. — 4 hectáreas.
VARIEDADES: Harriague, dos y media hectáreas. — Vidiella, 1. — Otras, media.

GRANJA «EL IDEAL», del señor Manuel M. Gardella, fundada en el año 1907.
LOCALIDAD. — Peñarol. — EXTENSION. — 17 hectáreas.
VARIEDADES: Harriague, 40.000 cepas. — Vidiella, 4.000. — Otras, seis mil.

GRANJA «LIARD», del señor José Liard, fundada en 1908.
LOCALIDAD. — Peñarol. — EXTENSION. — 5 hectáreas.
VARIEDADES: Harriague, 3. — Vidiella, 1. — Borgoña, Chasselas, Moscatel, 1.

GRANJA «MARIA ROSA», del señor Pablo Scremini, fundada en 1913.
LOCALIDAD. — Pantanoso. — EXTENSION. — 2 hectáreas.
VARIEDADES: Harriague, 8.800. — Vidiella, 2.000. — Otras, 600.

GRANJA «SAN ANTONIO», del señor José Ordeig, fundada en 1906.
LOCALIDAD. — La Chacarita. — EXTENSION. — 7 hectáreas.
VARIEDADES: Harriague, 31.000 cepas. — Otras, 4.001

Explota, pues, en conjunto, la Cooperativa Regional de Viticultores, 100 hectáreas de viñedos, cuyo fruto se elabora totalmente en la bodega de la misma.

Cada socio se esmera particularmente en el cultivo y en la defensa de las plagas que afectan a la viticultura, contribuyendo a que se obtengan productos de primera calidad y haciéndose así, benemérito de la industria.

Granja Pons, del señor Diego Pons

Es indiscutiblemente la perla de Canelones, y muy especialmente de Suárez; un verdadero modelo en el conjunto de sus viñedos y bodegas. Constituída por 87 hectáreas de viña y cuatro cuerpos de bodega y embellecida por amplios jardines y una cómoda villa, reune todas las condiciones de las propiedades vitivinícolas más aristocráticas, revelando los asíduos cuidados que le dispensa su propietario, que figura en primera línea entre los «pionniers» de la vitivinicultura uruguaya.



Granja Pons -- Bodega -- Departamento de Maquinaria

Fundada en 1888, sufrió, como es lógico, todas las alternativas inherentes a las crisis vitícolas, soportándolas siempre con honor y con fé inquebrantables, merced al esfuerzo y a la inteligencia del señor Pons, perfecto gentilhombre que dedica sus atenciones, por igual, a las grandes em-

Granja Pons — Vista General de la villa y jardines



Granja Pons -- Bodega - Departamento de Reservas



Granja Pons -- Bodega -- Departamento de Conservación

presas de la opulenta metrópoli, como a las tareas agrícolas industriales.

La cepa predominante es la «Harriague», con un número de 360.000; la «Vidiella» está representada por 20.000 pies, completándose el total con 25.000 vides de las otras variedades, que ya tuvimos ocasión de ver citadas en otra parte.

El promedio de la producción de uva por hectarea es de 10.000 kilos, ascendiendo, por lo tanto, la producción normal, a 870.000 kilos en total.

La bodega, de una capacidad efectiva de 3.500 bordalesas, o sean 700.000 litros de vino, está instalada a la moderna y cuenta con excelente vasija de roble y perfecta maquinaria, subdividiéndose en los departamentos de fuerza motriz, fermentación, depósitos de vinos nuevos y sótanos de vino de reserva.

La elaboración anual de vino alcanza, en tiempos de buena cosecha, a 3.000 bordalesas, que se colocan al por mayor en diferentes mercados.

Los vinos del establecimiento son indudablemente de los más renombrados, por mérito especial del señor Pons, que se esmera en obtener productos de calidad Prueba de ello son las numerosas distinciones honoríficas con que han sido premiados y cuyo detalle es el siguiente: Medalla de plata: Exposición de Burdeos de 1895; Gran diploma de honor: Bruselas 1910; Medallas de oro: Milán 1906, Minas 1904, París 1905, Roma (del Ministerio de Agricultura de Italia) 1906, Turín 1902, Atenas 1903; Cruz de honor, en la misma Exposición de Atenas, de igual época.

Como se vé, los productos de la «Granja Pons» han mantenido bien alto el prestigio del establecimiento, correspondiendo a los nobles fines de su propietario que, como verdadero aristócrata de la industria, solo se preocupa de lo mejor.

BODEGA Y VIÑEDOS DEL SEÑOR JOSÉ MOLL

Visitar el Salto en gira de estudio sobre la vitivinicultura y no entrevistarse con don Pepe Moll, sería lo mismo que ir a Roma sin pedir audiencia al Papa. Es, en efecto, el señor Moll, en la actualidad, el alma de la industria vitivinícola salteña, a la que se dedica con entusiasmo sin igual, venciendo los obstáculos más difíciles, que se oponen a su progreso. Por otra parte. su conversación ilustrada resulta sumamente interesante para las investigaciones y las oreintaciones que busca el estudioso.

Poseedor de un hermoso viñedo de 25 hectáreas en plena producción, ubicado allá por San Antonio, en terreno inmejorable, y de una bodega modelo, provista de excelentes elementos para la vinificación, aplica con tesón y cariño sus conocimientos técnicos en la forma más práctica y sencilla; de suerte que los productos de su establecimiento han sido y son los más renombrados por una calidad verdaderamente superior.

En tiempos normales los viñedos pueden producir arriba de 400.000 litros de vino, siendo la capacidad de la bodega un tanto mayor.

Lamento no poder reproducir alguna vista ilustrativa, aunque de todos modos, lo que me interesa, en honor a la verdad, es dejar constancia de que el señor José Moll con justa razón está inscripto en el libro de oro de la vitivinicultura del país.

ESTABLECIMIENTO VITIVINICOLA DEL SEÑOR JUAN HARÁN

En San Antonio del Salto encontramos este otro exponente del progreso agrícola e industrial.

El señor Juan Harán, ex-socio y colaborador inteligente de don Juan Harriague en la explotación de la propiedad que es hoy de los señores Dickinson y Cía., ha llevado desde las orillas del Uruguay hasta las alturas de San Antonio, ese impulso emprendedor que dió tanta vida al antiguo establecimiento. Renovó, pues, aquí, sus hazañas de vitivinicultor experto, que tantos problemas alcanzó a resolver en el desarrollo de la interesante y difícil industria. Su extenso viñedo, de más de 25 hectáreas, y la bodega anexa, sumamente ordenada, revelan que ni el tiempo ni los desengaños pudieron hacer flaquear las grandes energías de su propietario.

Constituyen hoy la mayor explotación del Salto; y los productos elaborados que revelan a todas luces un origen de abolengo, responden perfectamente a las necesidades del mercado más exigente.

BODEGA DEL SEÑOR PEDRO AMBROSONI

El señor Pedro Ambrosoni, forma, con los señores Moll y Harán, una terna de vitivinicultores salteños que conservan intacto el entusiasmo para todo lo que se relaciona con la vid y el vino.

Agricultor y comerciante, ha dado a su establecimiento un carácter especial, equidistante de la bodega productora, como de la casa de vinos esencialmente comercial. Es así como las uvas de sus viñedos no son suficientes para satisfacer las exigencias de la bodega y del mercado; de manera que se ve obligado a aumentar el contingente productivo mediante la compra de materia prima o de productos elaborados, dando gran movimiento a las labores de la bodega.

En el despliegue de todas sus actividades, el señor Ambrosoni pone al servicio de la industria una larga experiencia y una excelente voluntad; lo cual justifica el crédito de que gozan sus vinos.

GRANJA DEL SEÑOR ANDRÉS MENDIZABAL, *en Carrasco*

Quien al salir de Montevideo en dirección al futuro gran balneario de Carrasco, recorre con la vista distraída el paisaje monótono, aunque pintoresco, que ofrecen los cultivos más vulgares a lo largo de la hermosa carretera, y cuando ya está próximo a divisar claramente las siluetas de los salubres eucaliptus, que forman el bosque que se extiende hasta la orilla del mar; quien así se deja llevar, cómodamente tendido en un auto veloz, se sorprende de repente y despierta de esa especie de sopor que domina al turista durante los trayectos menos interesantes de sus escursiones, al contemplar un hermoso viñedo de 25 hectáreas en plena producción, que rompe bruscamente la monotonía anterior y revela una nueva fuerza productora e industrial, allá donde era menos dable sospecharla. Espectáculo verdaderamente simpático y alentador que predispone favorablemente e invita a visitar el establecimiento.

Así lo hizo quien escribe estas líneas, encontrándose bien pronto ante un conjunto de cepas exuberantes, y de arboledas tupidas que rodean una cómoda bodega y un amplio chalet.

El señor Andrés Mendizábal, coadyuvado por sus hijos, tan esforzados e inteligentes trabajadores como él, ha hecho de su viña un precioso jardín, de su bodega un ejemplo de labor ordenada, de su casa una residencia digna de quien busca en la paz del reposo entre los suyos, la mejor recompensa a la ruda tarea de la vida.

Con lo que dejo expuesto, estaría de más afirmar que los 250.000 litros de vino que se elaboran anualmente en el establecimiento reunen las mejores cualidades de los productos cuidadosamente elaborados.

Bodega Nacional

de los Señores Lamaison y Villemur

Los señores Lamaison y Villemur no son viticultores, pero sí grandes bodegueros, lo cual no obsta para que aporten a la viticultura notables beneficios. Son, en efecto, fuertes compradores de uvas y vinos, a cuya influencia no puede sustraerse el mercado productor que se ve favorecido anualmente con las compras considerables que efectúan, tanto de uno como de otro producto.

Elaboradores y cortadores, estudiosos y esmerados, se esfuerzan por conseguir un mejoramiento constante en la formación de los tipos, habiendo alcanzado el acreditamiento de varias marcas, principal entre todas la «Ñandú», con que distinguen especialmente al jugo de uva.

Sus bodegas de Sayago y Montevideo cuentan con los útiles más modernos, siendo verdaderamente digna de ser mencionada la instalación de maquinaria del establecimiento de Sayago, que consta de dos moledoras desgranadoras Garolla, dos bombas Coq, un pastorizador «Salvator», tres alambiques «Egrot», un folador eléctrico, etc., siendo la fuerza motriz producida por una caldera de 25 H. P., motores, dinamos, etc. La vasija de conservación, toda de roble, procede de la célebre fábrica de Nancy.

El establecimiento, fundado en el año 1900, tiene hoy una capacidad efectiva de 1.200.000 litros de vino, que los señores Lamaison y Villemur aprovechan, casi todos los años, en su totalidad. Las ventas anuales son realmente considerables y se realizan por medio de su «Bureau» de la calle Bartolomé Mitre 1419, que es un verdadero emporio vinícola. Allí, como en las bodegas, se nota una actividad febril, que tanto el señor Lamaison como el señor Villemur despliegan por igual y transmiten a todos sus colaboradores, con la fuerza del ejemplo y de la constancia.

Su labor no tiene tregua, ya sea que se trate de operaciones mercantiles, o de estudios y mejoras técnicas, pues ambos socios poseen vastos conocimientos de uno y otro orden. Minuciosos y prolijos, no descansan en sus continuas investigaciones para emplear un método siempre más racional y sencillo en la preparación del jugo de uva en condiciones que permitan expenderlo en vasta escala y a precio acomodado. Actualmente, la preparación de este producto asciende a 100.000 medias botellas Burdeos, represen-

tando ya un esfuerzo notable.

Sobre la calidad de éste y demás artículos de su fabricación, no es el caso de pronunciarse, pues el impulso adquirido por la «Bodega Nacional» es la mejor prueba de que se han impuesto en el mercado por sus buenas cualidades; y, por otra parte, esta deducción resulta corroborada por una manifestación elocuentísima de los propios interesados, quienes, al contestar a mi encuesta vinícola, se expresaron así sobre la faz comercial de sus negocios:

«Los precios más altos de plaza son siempre los nuestros».

Bodega Concordia

de los señores Rivara Hermanos

En el mismo centro de Colón, sobre la carretera real, se levanta esta bodega que, a la par de la de los señores Lamaison y Villemur, no está vinculada a ningún viñedo.

Los señores Rivara Hermanos se dedican, en efecto, exclusivamente a vinificar las uvas que adquieren al vecindario, en cantidad considerable, alcanzando a una elaboración anual de muchos miles de litros de vino

Emprendedores y enérgicos, contribuyen a su vez, al desarrollo de la vitivinicultura, asegurando la colocación del fruto de numerosos viñedos y aportando un loable contingente de trabajo en el movimiento general.

El amplio edificio, las instalaciones y vasijas modernas que contiene, y el «Chalet» de los propietarios adquieren un aspecto agradable, que revela mucho orden y una dedicación asidua.

Los productos vinícolas son vendidos al por mayor en los principales mercados, en los que se ven cotizados a muy buenos precios.

Granja Salvo

del señor Angel Salvo, en Pantanoso

En paraje apartado, pero sumamente alegre y pintoresco, los viñedos y la bodega del señor Angel Salvo, constituyen una valiosa propiedad, cuyos frutos han conquistado el aprecio general del consumo.

Esmeradamente cultivados, los viñedos de más de 12 hectáreas acojen en su seno distintos veduños y también numerosos árboles frutales que le dan un aspecto más agradable aún.

La bodega, con una capacidad efectiva considerable, cuenta con vasija de roble y cemento armado y con la maquinaria más moderna.

Elabora anualmente importantes partidas de vino y se dedica también a la preapración de un jugo de uva, cuyas excelentes cualidades merecen una mención especial.

El señor Salvo, fuerte y acaudalado industrial y comerciante en el ramo de tejidos, explota la viticultura con el interés y el cariño propios de quien ha creado un importante establecimiento casi como un recreo para cultivar un sport favorito.

Sus colaboradores, los señores Molina, en calidad de técnico y el administrador, cuyo apellido lamentamos no recordar, cooperan admirablemente con él a mantener alto el prestigio de la granja, mereciendo los mejores elogios por su actividad e inteligencia.

La «Granja Salvo» constituye, así, un verdadero ejemplo, que numerosos vecinos han imitado y aprovechado, determinando un desarrollo siempre creciente de la viticultura en el Pantanoso.

GRANJA FERRIOLO

de la Sucesión Ferriolo

Sobre una risueña loma de Colón se extiende en una superficie de 12 hectáreas, otro hermoso viñedo que un esforzado trabajador italiano legó, hace poco, a sus hijos como ejemplo de honradez y trabajo, que éstos siguen con fé y entusiasmo, evidenciando, a su vez, las excelentes cualidades de la estirpe.

Con verdadero placer se visita esta granja, en la que se descubre un trabajo inteligente y metódico tendiente a constituir, con el solo capital de una energía y voluntad férreas, un establecimiento importante, un hogar sano y una posición holgada.

Se respira allí un aire de paz activa, que tonifica al más decepcionado viticultor

Los hijos del malogrado señor Ferriolo despliegan doquiera sus múltiples energías y ponen al servicio del establecimiento, con verdadero entusiasmo, los conocimientos técnicos que, en materia de vitivinicultura, han adquirido merced a un estudio particular espontáneo, que los honra en sumo grado.

Esto se evidencia en el viñedo como en la bodega, que son un modelo de buena administración. Los distintos departamentos del edificio en que se elabora el vino, están provistos de los mejores elementos para una vinificación mecánica esmerada, viéndose en ellos, como en casi todos los demás del Uruguay, excelentes toneles de roble y la más moderna maquinaria.

La capacidad productora de varios miles de litros es aprovechada generalmente en su totalidad, siempre que no se opongan a ello causas de fuerza mayor.

Los productos, bien presentados, gozan de un merecido crédito, justa recompensa a la labor inteligente que dejo señalada.

BODEGA Y VIÑEDOS DE LA SUCESION TRABAL

y del señor Antonio M. Trabal

En el pintoresco Sayago, entre la vía del ferrocarril y la carretera a Colón, se destaca un amplio edificio que ostenta en su techo esta simpática leyenda escrita en letras de molde: «Vino Angelito»; que me hizo exclamar casi instintivamente: ¡Bien venido sea!

Se trata de la bodega del señor Antonio M. Trabal, quien, al parecer. buscó en las esferas celestes el nombre de fábrica de sus vinos. Y, al pasar, sin conocer ni sospechar siquiera la refinada cortesía de su propietario, me interné en el viñedo que la rodea, para llegar allá donde se anunciaba la presencia del Angelito... de la corte de Baco, seguramente.

Desde el primer momento me dí cuenta de que el señor Trabal no podía elegir otra marca para distinguir sus vinos en el mercado, pues está aquélla en perfecta armonía con su carácter y sus modalidades; y me felicité de haberme aventurado a una presentación... sin presentaciones.

Es, en efecto, el señor Trabal, a la par que un perfecto caballero, un vitivinicultor extraordinariamente franco, que llama al pan pan y al vino... vino, cuando no es otra cosa.

Acababa de recibir un Diploma y Cruz de honor con que habían sido agraciados sus productos en la Exposición Mundial de Milán de 1917, y solo le atribuyó un valor relativo como fruto de una excesiva complacencia

Esta su modestia estimuló mi curiosidad y me indujo más tarde a probar todos los diferentes vinos de su elaboración, encontrando que sus cualidades son a la inversa de las modestas expresiones del productor.

Son dos las bodegas que explota el señor Trabal para la elaboración del fruto de los excelentes viñedos de la Sucesión y en ambas se nota un orden y una disciplina capaces de suplir a las mayores deficiencias de los elementos de instalación.

El monto de la producción anual del establecimiento es considerable y los vinos son colocados en su totalidad en la plaza de Montevideo y alrededores, en botellas y damajuanas.

Los viñedos abarcan, en conjunto, una extensión de 35 hectáreas, y son objeto, como la bodega, de los cuidados más inteligentes y solícitos.

Establecimiento Vitivinicola «La Viña Universal»

del señor Isidro Alegresa

Entre los industriales más progresistas, que se han dedicado con verdadero tesón a la vitivinicultura, es el señor Isidro Alegresa un ejemplo de actividad, un espíritu emprendedor y un elemento verdaderamente capaz.

El establecimiento «La Viña Universal», fundado el año 1890, consta de 120 hectáreas de viñedos situados en «Las Piedras» (Departamento de Canelones) y de dos amplias bodegas: la una ubicada en el centro de las viñas y la otra en la capital, calle Aldea 120 al 122.

La primera consta de cinco cuerpos principales, está provista de excelente vasija de roble y la más moderna maquinaria y cuenta con una capacidad efectiva de 750.000 litros de vino, que el señor Alegresa aprovecha en su totalidad

En la segunda existen amplios depósitos para el fraccionamiento en damajuanas y botellas, de los vinos destinados al consumo y los escritorios centrales, que cuentan con un personal numeroso, activo y disciplinado bajo las órdenes directas del propietario y de sus jóvenes hijos, que cooperan con inteligencia y entusiasmo a la obra altamente meritoria del padre.



«La Viña Universal» — Vista exterior de la bodega de «Las Piedras»



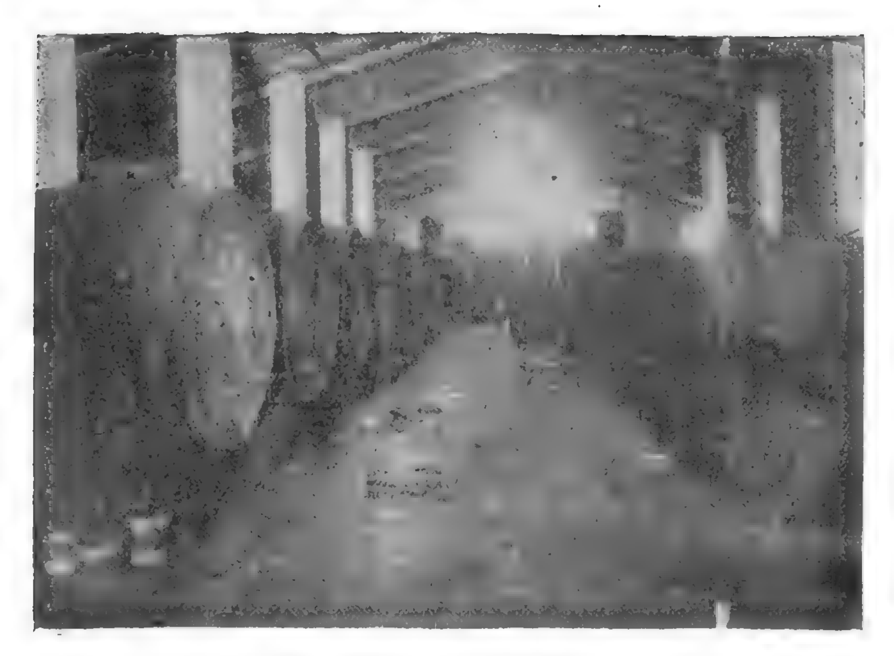
«La viña Universal» — Vista General de la Bodega en Montevideo Calle Aldea 120 al 122



«La viña Universal» -- Frente del Depósito -- Calle Aldea 120-122

En el conjunto es este establecimiento un modelo de orden y disciplina, digno de ser mencionado e imitado. Vemos en él el entusiasmo más sincero puesto al servicio de la vitivinicultura, y el afán más desinteresado de preparar tipos de vino lo más refinados posible para agradar a la numerosa clientela conquistada merced a una excelente orientación comercial y a una seria propaganda.

En ambas bodegas se nota siempre una actividad febril, un movimiento sin descanso. Aquí los grandes carros que transportan los vinos para el depósito central; allí las numerosas jardineras de reparto que se encargan de entregarlos al consumidor; en los galpones de elaboración, los motores, las bombas y los filtros en funcionamiento continuo; en el gran depósito de la ciudad, un interrumpido vaiven de pequeños envases vacíos y llenos, sometidos a los más prolijos tratamientos de higiene y a la «toilette» más rebuscada; en todas partes el trabajo múltiple de los importantes establecimientos, asociado al orden más perfecto.



Establecimiento Vitivinicola «La Viña Universal» del señor Isidro Alegresa



«La Viña Universal» - Detalles de la Bodega



«LA VIÑA UNIVERSAL» -- DEPARTAMENTO DE EMBOTELLADO

Los tipos de vino que expende el señor Alegresa son varios y todos ellos de calidad superior, aunque comunes, dentro de los métodos hoy en uso y de los elementos de que dispone. Proceden, como los demás, de las variedades de uva Harriague y Vidiella, y en mínima parte de las demás que tuvimos ocasión de enumerar, siendo la extensión vitícola de cada una de 80, 30 y 10 hectáreas, respectivamente.

Son vendidos, en su mayor parte, en la ciudad de Montevideo, bajo la marca de comercio «La Igualdad», aunque se les distingue en todas partes con el nombre popular de «Vinos Alegresa». En la última gran Exposición Internacional. de Milán de 1917, merecieron el honor de las más altas recompensas, como podrá verse en la «Sección Comercial» de esta obra.

Los fotograbados que acompañan estas líneas dan una idea más exacta de este importante establecimiento de renombre bien justificado.

Como dato ilustrativo, debe agregarse que, a más de la producción de sus viñedos, el señor Alegresa elabora otros 800.000 kilos de uva que adquiere a terceros.



«La Viña Universal» -- Escritorio -- Aldea 120 al 122 -- Montevideo

Su venta anual aproximada es de 1.300.000 litros de vino, cuya cifra alcanza a redondear con productos que algunos bodegueros elaboran expresamente para él.

Figura, pues, su establecimiento entre los de mayor producción, ocupando el primero o segundo puesto según las condiciones especiales de la cosecha.

Cuenta con un personal fijo numeroso y competente que alcanza a treinta personas en la granja y bodega principal, diez en el depósito central y cinco en los escritorios.

Todo lo cual constituye un exponente elocuentísimo de la importancia de la explotación y de la obra meritoria de su propietario.

Granja Santa Teresa

de la señora Teresa Tremolera de Piñeiro

En Sayago (Colón), sobre la carretera nacional, se extiende, en una superficie de 15 hectáreas aproximadamente, la preciosa «Granja Santa Teresa», en la que se hallan asociados dos nobles cultivos: el de la vid y el del olivo.

El malogrado señor Norberto Piñeiro se dedicó con cariño a uno y otro, proveyendo, sin embargo, tan solo a la industrialización de las olivas: a cuyo efecto instaló la maquinaria indispensable, vendiendo, en cambio, la uva a un solo comprador.

Este connubio de dos plantas sumamente apreciables y de aspecto tan hermoso, cultivadas en unas lomas pintorescas, resulta simpático y agradable, demostrando que su propietario quiso emprender una explotación modelo.

Las cepas, en número de 60.000, son en su gran mayoría de la clase «Harriague», habiendo tan solo 4.000 de Pinot y 1.000 de una uva de mesa de calidad superior. La granja fué fundada en el año 1878, es decir, en los primeros tiempos del desarrollo de la viticultura en el Sur, correspondiéndole, por lo tanto, al señor Piñeiro, buena parte del mérito del impulso inicial dado a la gran industria.

Debido a un cultivo esmeradísimo, la producción de uva se eleva a no menos de 9.000 kilos por hectárea.

En honor a la verdad debe afirmarse que la granja «Santa Teresa» constituye una de las propiedades mejor atendidas y más hermosas de los alrededores de Montevideo.

Granja del señor Carlos Murray Wilson

Consta de 26 hectáreas de viñedos, ubicados en Margat, departamento de Canelones, y de una bodega que elabora anualmente de 50 a 60.000 litros de vino.

Predominan las cepas «Harriague» y «Vidiella», que ocupan respectivamente el 60 y el 25 por ciento de la extensión total; siendo el otro 15 por ciento representado por numerosas variedades, como ser la Pinot, Barbera, Gamay Noir, Semillón, Romaña, Cabernet, uva de mesa, etc.

Según los datos que me proporcionó el señor Murray Wilson, en Canelones y especialmente en Margat, la langosta y las heladas han producido en los últimos años grandes perjuicios, de manera que, desde 1910 a 1917, la producción de uva tuvo alternativas muy sensibles, comprendidas entre un mínimum de 9.285 kilos en 1912, y un máximum de 116.166 en 1916.

Estos contratiempos no obstaron para que el señor Murray Wilson, inteligente ingeniero agrónomo, dedicase a su granja una gran atención, mereciendo, como técnico, una especial consideración de parte de los demás viticultores de la localidad.

Por mi parte, pude constatar que su dedicación a la viticultura está bien orientada, habiéndomelo demostrado esta franca declaración que me

hizo al contestar a mi encuesta sobre la vitivinicultura: «Considero, dijo, un error de parte de los viticultores de dedicarse al cultivo de las cepas «Harriague» y «Vidiella» con exclusión de otras variedades y es de lamentar que la tendencia de eliminar a éstas, se vaya extendiendo».

Granja y bodega

del señor Benito Villarejo

34 hectáreas de terreno flor en «Las Piedras» (Canelones) y 14 hectáreas en «Arroyo de la Virgen» (San José) constituyen los hermosos viñedos del señor Benito Villarejo, poseedor también de una amplia y moderna bodega que se levanta en las proximidades de la estación Progreso.

Ambas explotaciones se desenvuelven por el impulso de una actividad constante y bajo la dirección inteligente del señor Villarejo, que es el prototipo de los más esforzados vitivinicultores.

Las instalaciones de la bodega son una prueba del espíritu progresista de su dueño y una garantía, a la vez, de la más esmerada elaboración. La capacidad total del establecimiento es aprovechada anualmente para satisfacer a los pedidos de una numerosa clientela, siendo así que el señor Villarejo se disputa con los señores Constancio Sapelli, Juan Campistegui y Cía., Isidro Alegresa y Lamaison y Villemur, el «record» del máximum de producción vinícola.

Bodega La Constancia

del señor Constancio Sapelli

A un paso de la estación Colón, sobre la misma vía del Ferro Carril, en la esquina de la plaza, donde se levanta el monumento al viticultor Vidiella. se presenta a la vista de todos los viajeros y transeuntes otro simpático establecimiento, vuelto a nueva vida y a una actividad asombrosa por el espíritu emprendedor de su actual propietario, el señor Constancio Sapelli.

Joven inteligente, ilustrado y culto, llegó de los últimos al campo vinícola, aportándole un gran contingente de conocimientos y de trabajo. Estudioso y competente, se dedica a la vinicultura con verdadero cariño y con tal entusiasmo, que en el año 1917 el monto de su elaboración pasó de 1.400.000 litros, ocupando el primer puesto entre todos los bodegueros del país.

El espacio relativamente reducido de que dispone, puso a prueba la ingeniosa capacidad del señor Sapelli para su mejor aprovechamiento.

La vasija está constituída por numerosas piletas de cemento armado y excelentes toneles de roble; y la maquinaria más perfeccionada facilita las más árduas tareas de la vinificación.

Anexo a la bodega tiene el señor Sapelli un laboratorio completo de análisis, en el que practica sus ensayos y estudios, para imprimir a su establecimiento una orientación eminentemente técnica.

Es así como sus vinos ocupan un puesto de preferencia en el mercado y gozan de buen crédito en el consumo.

Bien merece, pues, el señor Sapelli, de ocupar un puesto de honor entre los actuales vinicultores uruguayos, que más propenden al progreso vitivinícola del país.

GRANJA «LA ORIENTAL» *de los señores Juan Campistegui y Cía.*

Poseedores del viñedo más extenso de Canelones, situado en «Las Piedras», en una superficie de 75 hectáreas, los señores Juan Campistegui y Cía. marchan también a la cabeza del progreso vitivinícola del Uruguay.

El establecimiento fué fundado el año 1893 y cuenta a más que con las variedades comunes Harriague y Vidiella, con 10 hectáreas de cepas «Cadet» y 5 de Borgoña.

Debido a la gran competencia y al noble espíritu de empresa del doctor Campistegui, prestigioso político como activo industrial y a la inteligente colaboración de su socio, el señor Romeo Aprile, representa este establecimiento un exponente valioso de la prosperidad industrial del país. Lo adornan las instalaciones más prácticas y las vasijas más perfectas, que se aprovechan en su totalidad para surtir a una numerosa clientela conquistada por méritos indiscutibles de los productos que en él se elaboran.

Desde un amplio depósito situado en la capital, calle Paraguay 1471, donde se hallan instalados también los escritorios, se realizan las ventas de los vinos, en máxima parte directamente al consumidor y a precios sumamente halagadores.

GRANJA CAMPOMAR *de la Sucesión José Campomar*

A más de 50 hectáreas asciende la extensión de los viñedos de esta granja, que el malogrado señor José Campomar fundó con ese entusiasmo y esa gran experiencia que ha puesto al servicio de todas sus empresas.

Fuerte industrial y experimentado hombre de negocios, dedicó al viñedo y a la bodega valiosas energías, siendo secundado en la dirección del establecimiento por su hijo, que sigue dignamente el ejemplo paterno.

La bodega, amplia y bien instalada, elabora anualmente varios centenares de miles de litros de vino, que goza de una envidiable aceptación y es repartido a la clientela desde el escritorio y depósito de la calle Agraciada 2601 en Montevideo.

BODEGA «SANTA BLANCA» *Del señor Buenaventura Caviglia*

Acaudalado estanciero y comerciante, el señor Buenaventura Caviglia dedica parte de sus actividades a su espléndido establecimiento vitivinícola de Mercedes (departamento de Soriano), como a un deporte preferido.

Pero le dedica también ingentes capitales, de manera que ha conseguido reunir allí las instalaciones más costosas y aplicar los métodos más racionales.

El valioso viñedo, de una extensión superior a las 76 hectáreas, constituye, con la casa habitación y la bodega, otro Chateau uruguayo al estilo de los de Europa.

Las ideas progresistas de su propietario, que tiene la suerte de ser secundado en sus tareas rurales por un hijo culto, competente y trabajador, imprimen al establecimiento un carácter de modernidad y de explotación minuciosa, que despierta la curiosidad del estudioso de asuntos enológicos.

Espléndida maquinaria e inmejorable vasija adornan el amplio edificio de las bodegas, cuyas dependencias guardan perfecta armonía con las instalaciones principales.

A más de excelentes vinos comunes y finos, se elabora allí un jugo de uva muy bien presentado y se preparará, en breve, un tipo de vino «Champagne», para cuya elaboración cuenta ya el señor Caviglia con los útiles completos.

Ofrece, pues, esta granja un ejemplo de nobles aspiraciones, cuyos benéficos resultados se hacen sentir en el campo vinícola general, despertando el estímulo de un espíritu de empresa, latente aún en muchos industriales.

Establecimiento Vitivinicola

Del señor Francisco Piria

La industria vitivinícola uruguaya ha tenido en el señor Francisco Piria uno de sus más entusiastas propagandistas, que le dedicó grandes capitales y energías; y mucho podía esperar de él para el progreso general, a no ser que otras empresas más fáciles y más remuneradoras no hubiesen distraído después la atención del gran hombre de negocios, fundador de la ciudad que lleva su nombre: Piriápolis.

Las 250 hectáreas de viñedos y la gran bodega que posee en Pan de Azúcar, son una demostración evidente del entusiasmo con que se dedicara a la noble industria; pero es lástima grande que ese entusiasmo no haya perdurado en él o no haya sido heredado por sus hijos.

El señor Piria ha defeccionado del campo vitícola y su defección, hay que afirmarlo, constituye un rudo golpe para la industria.

Sus medios poderosos, su inagotable espíritu de empresa y sus vastos conocimientos, hubieran podido llevar a la Granja a un grado de prosperidad verdaderamente superior.

Ocurrió, en cambio, que las cosas quedaron estacionarias, después del primer impulso que la llevó, casi de inmediato, a la extensión y capacidad actuales.

Algunos desengaños han contribuído a ello, indudablemente, pero la causa principal y determinante fué, como lo he manifestado ya, el vuelo que tomaron los demás negocios a que se dedicara el señor Piria.

Con todo, el establecimiento, grandioso y perfectamente instalado, que cuenta con los elementos y útiles más perfectos y dispone de un embarcadero propio, constituye un modelo, un exponente de gran progreso agrícola e industrial que honra altamente a su fundador.

Es indiscutiblemente otro gran Chateau, que contribuye a dar un timbre de actividad industrial a las pintorescas propiedades del señor Piria, hoy entusiasta selvicultor, que redondeará en breve la plantación de un millón de Eucaliptus.

VIÑEDOS DEL SEÑOR JOSÉ PEIRANO

El señor José Peirano merece ser inscripto tanto en el libro de oro de los fundadores de la viticultura uruguaya, como en el de los más esforzados viticultores de la actualidad.

Socio principal de uno de los mayores establecimientos vinícolas de Montevideo, situado en Sayago (Camino de Raffo), que contaba con la producción de más de 50 hectáreas de viñedos ubicados en Melilla y Raffo, después de extinguida la firma social que lo explotaba, vuelve a dedicarse con nuevas y siempre crecientes energías, a la vitivinicultura, plantando otras 40 hectáreas de viña en Melilla y habilitando la antigua bodega con instalaciones más completas.

Hombre de negocios, experto y reposado, su actividad revela la estabilidad de la vitivinicultura y la fé que inspira a sus cultores.

El señor Peirano no quiere descansar sobre los laureles de sus triunfos industriales, y, llegado a la culminación de sus aspiraciones, llama a sus hijos, tan trabajadores e inteligentes como él, a colaborar en una mayor explotación vitícola que les legará como ejemplo de inagotable energía.

Bien merece, pues, ser indicado a la consideración y al aprecio de sus colegas del gremio, a quienes ha de estimular su ejemplo para nuevas empresas.

GRANJA D'ANGELO, *del señor J. Iglesias*

En la estación Progreso, sobre la carretera nacional, rodeado de frondosos eucaliptus, se extiende en lomas suaves, el importante viñedo que plantara hace muchos años el malogrado señor D'Angelo, y que hoy explota con verdadero cariño, el señor J. Iglesias, su yerno, verdadero gentilhombre agricultor.

Muy grata impresión causa la visita al simpático establecimiento, risueño y atrayente, donde se respira ese aire tonificante del bienestar y del trabajo, que caracteriza a las granjas bien cuidadas y sabiamente administradas.

Una modesta bodega, provista de los elementos necesarios para la elaboración del fruto de los viñedos circunstantes, completa el establecimiento.

El señor Iglesias le dedica su inteligente actividad con fé y entusiasmo, de manera que es lógico pronosticar el brillante porvenir industrial que previera para la granja su esforzado y noble fundador.

GRANJA MENESES, *del señor P. Meneses*

En «Piedras Blancas», paraje encantador, próximo al pintoresco Maroñas, sobre un terreno de calidad inmejorable, el señor Patricio Meneses fundó en 1905 una granja modelo, con una extensión de 20 hectáreas de viñedos.

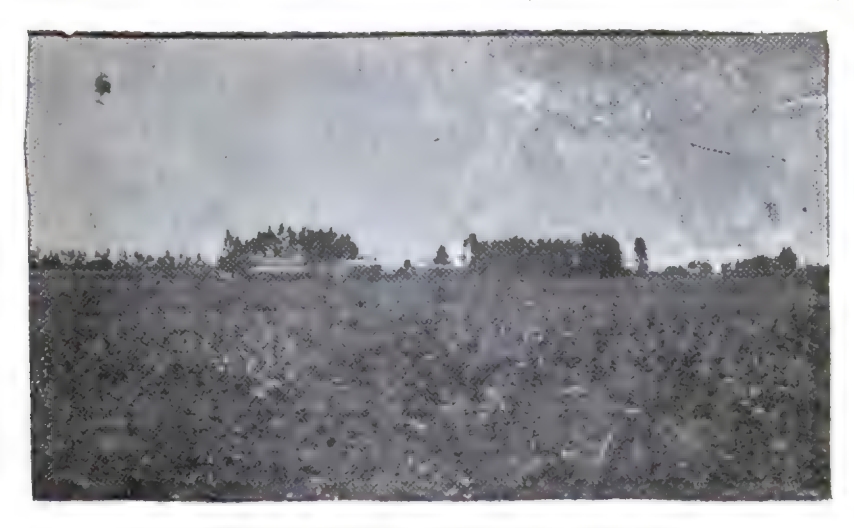
Apasionado vitivinicultor que vive entregado a las nobles tareas del campo, aunque en contacto continuo con la capital, aporta a su granja



Granja Meneses — Entrada principal

siempre nuevas mejoras e innovaciones útiles y estéticas que la hacen sumamente productiva y agradable, dedicándose a la cría de cerdos Yorkshire y de aves de raza, a la apicultura, a los frutales, a la floricultura y a otras explotaciones de gran utilidad.

Con una gentileza sin par se ofreció el señor Meneses para contribuir al éxito de mi modesta obra demostrativa del estado general de la vitivinicultura local, con lo que me demostró que pertenecía a esa noble legión de esforzados viticultores, a los que debe el Uruguay la estabilidad de la industria.



Granja Meneses — Vista del viñedo



GRANJA MENESES — VISTA DE CONJUNTO

La cepa predominante es la Harriague, que ocupa la mitad de la viña; la Vidiella se extiende en cinco hectáreas, y otras variedades ocupan las demás.

Sus vinos, sumamente acreditados, por méritos intrínsecos indiscutibles, son vendidos al por mayor y menor en botellas y damajuanas y bajo la marca «Ferrocarril» y evidencian los cuidados que les presta en su elaboración coadyuvado por su hijo Oscar, que se dedica al estudio de la enología, y es digno continuador de la obra del padre.

Por otra parte, en la conversación que tuve con el señor Meneses, me informé de sus vastos conocimientos en la materia, que lo colocan en con-



GRANJA MENESES—DETALLE DE LA BODEGA

diciones de afrontar con éxito las adversidades que se oponen a menudo al desenvolvimiento normal de la industria.

La capacidad efectiva de la bodega es de 200.000 litros.

ESTABLECIMIENTO VINICOLA *del señor Luis Coll*

El señor Luis Coll, que ha cooperado durante algún tiempo al incremento de la bodega del señor Benito Villarejo, se dedicó últimamente a explotar por cuenta propia una preciosa cuanto modesta bodega de «Las Piedras» (Est. Progreso) ubicada en el centro de un precioso viñedo propiedad de un experimentado viticultor francés.

Con entusiasmo juvenil y sólidos conocimientos, el señor Coll inició la última cosecha en las mejores condiciones, vinificando una uva excelente y dedicando cuidados especiales a la elaboración de los vinos.

El edificio amplio y aseado, provisto de la maquinaria indispensable y de vasija de roble superior, responde admirablemente a las aspiraciones del inteligente trabajador que recibió complacido la noticia de la publicación de este libro. Por lo que el éxito más lisonjero no le puede faltar.

GRANJA ANSÓ

Entre los viñedos de menor extensión, existentes en el Salto, merece ser mencionado con preferencia el de la Sucesión Ansó, que constituye, con los numerosos frutales que lo adornan, una simpática granja modelo.

El señor Pedro Ansó, actual administrador de la Sucesión, como excelente continuador de la obra del padre, se dedica con verdadero interés y cariño a todo lo que atañe a la viticultura y demás cultivos que explota, como también a la elaboración y conservación de los vinos; revelando en toda su labor inteligente, una cultura muy apreciable para el progreso agrícola.

Hombres como él son los que necesita la industria vitivinícola para vencer las dificultades que la obstaculizan y alcanzar más pronto un triunfo definitivo.

BODEGA «LA ALIANZA,» *de los señores Marziali y Balbuena*

Internada entre los pintorescos viñedos de Colón, sobre uno de aquellos sombreados caminos que constituyen verdaderos paseos dignos de un parque, se levanta una pequeña bodega, que representa, sin embargo, un gran esfuerzo.

Los señores Marziali y Balbuena, trabajadores que ponen al servicio de la vinificación sus brazos y su inteligencia, conservan, a no dudarlo, el «record» del aprovechamiento del espacio en los establecimientos vinícolas. La capacidad extremadamente reducida del pequeño galpón que les sirve de bodega, no les ha impedido hacer una instalación moderna, provista de todos los elementos: piletas, cubas, toneles, motor a nafta, moledora-desgranadora, bombas, etc.

El cuidado y el esmero que emplean en todos los trabajos, realizados bajo su dirección inmediata, suplen por completo a las dificultades inherentes

a la falta de comodidades y son, a la vez, una garantía de los mejores resultados que más de un establecimiento podría envidiarles.

Por otra parte, la experiencia del señor Marziali, adquirida en granjas importantes, y la buena voluntad del señor Balbuena, forman una «alianza» muy recomendable en labores tan complicadas y complejas.

A este propósito cabe evidenciar lo sugestivo que resulta el simpático nombre que dieron a su bodega.

Compradores de uva, los señores Marziali y Balbuena son de los que mas contribuyen al incremento de la viticultura y al crédito de la produccion vinícola. Sus productos son, en efecto, muy recomendables, mereciendo especial mención un inmejorable jugo de uva debidamente apreciado en el comercio.

Bodega Jubin

El señor Ladislao Jubin, que, no ha mucho, se instaló en Colón para explotar la industria del vino, se apresta ya a ensanchar su establecimiento por necesidad que le impone la clientela; lo cual resulta una demostracion evidente de los méritos que va adquiriendo en el campo industrial.

Activo y emprendedor, no descansa en el afán de aportar a la elaboración del vino nuevos contingentes de progreso técnico e industrial, contribuyendo así a cimentar siempre más las bases de la vinicultura.

Granja y Bodega «Umbria»

del señor Angel Lenzi

Pertenece la granja del señor Lenzi a esa categoría de innumerables propiedades modestas que, en mi concepto, representa la fuerza de expansión y estabilidad de la vitivinicultura. Expansión y fuerza, que resisten a las dificultades más adversas y a las crisis más agudas, en razón de ese trabajo metódico, asiduo y continuado que los obreros menos pudientes dedican al cultivo de la tierra y a las industrias.

El señor Lenzi es el prototipo de estos trabajadores que solo se preocupan de labrar un porvenir para los hijos y de conservar la tranquilidad de un hogar honesto y sencillo.

Los sobresaltos de la especulación o de las crisis, no alcanzan jamas a infectar a estos hogares saturados de aire puro y de sanas tendencias. Por eso conceptúo que las pequeñas granjas y bodegas son verdaderamente dignas de ser señaladas a la par de las más importantes.

La granja «Umbria» fué fundada en 1902 y con una extensión de cinco hectáreas y media de viña en Las Piedras y siete en Rodríguez, produce anualmente de 50 a 60.000 litros de vino, a cuya elaboración se dedica personalmente su propietario.

Ubicada en paraje inmejorable, representa, a pesar de sus reducidas proporciones, un valor importante, aumentado por la instalación pequena, pero completa, de la bodega, cuyo costo supera los 10.000 pesos oro.



«Granja Umbria» — del señor Angel Lenzi — Las Piedras



Sótano de la Bodega del Sr. Angel Lenzi

Bodega del señor Nicolas · Cotignolo

Pertenece a la categoría de las más sencillas, pero no por esto menos apreciables, por lo que expresamos anteriormente.

El señor Nicolás Cotignolo, que ha reunido una regular fortuna a costa de su constante trabajo personal, ve hoy largamente compensados sus esfuerzos y puede gozar de esa tranquilidad a que solo deben aspirar los hombres que jamás se apartaron de una línea de conducta sana y metódica. Su viñedo y su bodega constituyen para él, un verdadero orgullo y unos bienes incomparables, que un hijo suyo, tan modesto y trabajador como el padre, cuida con el mismo cariño paterno.

Colón presenta muchos de estos nobles ejemplos que representan para la vitivinicultura uruguaya una gran fuerza de conservación productora.

Su viñedo, de una extensión de 12 hectáreas, es de los mejor cultivados; y la bodega no deja nada que desear en cuanto al orden y a las condiciones higiénicas.

Granja «San Juan,» *del señor Juan Dellepiane*

Arrendatario de una regular bodega en Colón, el señor Pedro Dellepiane llevó nuevos impulsos y nuevas energías a la granja, cuyo nombre encabeza estas líneas y que explota con inteligente dedicación, habiendo conseguido acrecitar sus vinos por las cualidades intrínsecas de los mismos.

El éxito más lisonjero le está deparado en la noble tarea que se ha impuesto como vitivinicultor experto que, a la par de su propio interés particular, cuida el buen nombre de la industria.

GRANJA «LAS ALMENDRAS»

del señor Felix Fuster

En el corazón de Canelones, apartada de los sitios más poblados, existe esta granja de otro trabajador esforzado, cuyo viñedo abarca una superficie de 11 hectáreas.

Ultimamente el señor Fúster abandonó los trabajos de la bodega, prefiriendo vender el fruto de sus viñedos; lo cual no obsta para que recordemos aquí los excelentes productos que elaboraba en otros tiempos y los solícitos cuidados que dispensa a las cepas.

VIÑEDOS Y BODEGA DEL SEÑOR JUAN B. PASSADORE

Perteneciente a una familia de antiguos viticultores de Colón, es el señor Passadore un miembro conspicuo de esa falange de beneméritos de la industria vitivinícola, que permanecen ignorados a pesar del utilísimo contingente de trabajo que le aportan.

Cuidadoso como todos los demás de su categoría, dedica su actividad a la pequeña bodega y al modesto viñedo, de 6 hectáreas, con un espíritu de progreso conservador, que deberían imitar no pocos especuladores aventurados que tantos perjuicios ocasionaron a la industria similar en otros países sudamericanos.

GRANJA DEL SEÑOR N. PELLEGRINO

No he tenido el placer de conocer personalmente al señor Pellegrino, pues, cuando fuí a visitar su propiedad, se hallaba ausente; pero sí tuve la satisfacción de constatar, sin necesidad de conversar con él, que es verdaderamente digno de figurar en esta reseña.

Una bodeguita toda orden y aseo recibe el fruto de 8 hectáreas de viñedos cuidados personalmente por su propietario; y al visitarla en sus menores detalles, me convencí una vez más que si grande y meritorio es el esfuerzo de las principales empresas, no menos útil y encomiable es el trabajo, generalmente ignorado, de estos pequeños cultores de una gran industria.

Y lo más simpático de estos hogares, es la continuidad del ejemplo que se transmite de generación en generación, y que, no raras veces, los hijos imitan y aprovechan de tal manera, que sobrepasan las aspiraciones paternas.

Al llamar a la entrada de la bodega del señor Pellegrino, el hijo de éste asomó la cabeza por la puerta de un tonel y, dedicado a una de las más duras tareas de la vinificación, me atendió dignamente desde su puesto de labor, destinado a los mejores frutos de sus viñedos.

Interesado en todo lo que importa un progreso en la vitivinicultura, me manifestó luego el deseo de estudiar viticultura y enología en alguna escuela especializada, demostrando un interés profundo de conocer e indagar los secretos científicos de la elaboración del vino.

Sin embargo, la perspicacia innata del joven Pellegrino, unida a la sana experiencia del padre, le permite preparar unos vinos comunes muy aceptables, lo cual constituye el mejor elogio para ambos.

GRANJA DEL SEÑOR PEDRO COPPO

En estas giras de indagación y de estudio, que imponen sacrificios de todas clases y una voluntad a toda prueba, es indiscutible que se sufren amargas decepciones, especialmente cuando no se tiene la suerte de ser comprendidos y escuchados. Y aunque el ambiente de la viticultura uruguaya se me ha ofrecido en su generalidad como muy propicio para mis aspiraciones en pro de esta obra, no hay duda que uno que otro desengaño los he probado en mi larga recorrida.

Pero fueron ellos ampliamente compensados por la franca y leal acogida que se me dispensó por la gran mayoría de los interesados.

Se me ocurren estas breves consideraciones, por cuanto el señor Coppo marca un ejemplo entre aquellos que más se han prestado para favorecerme y facilitar mi tarea.

Pequeño bodeguero, aunque hombre de gran estatura, se impuso enseguida de la gran importancia de mi trabajo y empleó su mejor voluntad para que un vecino suyo del gremio, allí presente, gran propietario, aunque hombre pequeño, me prestara también su concurso. Pero fué en vano.

El señor Coppo se reveló así un trabajador inteligente y progresista, que se esfuerza de contribuir, modesta pero eficazmente, al mayor impulso de la vitivinicultura en general.

VIÑEDOS Y BODEGAS, DE LOS SEÑORES PASSADORE HERMANOS

Los señores Passadore Hnos., dueños de una pequeña, pero hermosa granja, conservan el sello de la estirpe que imprimen a todas sus actividades. Es así como el viñedo y la bodega de su propiedad reunen las condiciones de las explotaciones mejor cuidadas.

En épocas normales elaboran exclusivamente el fruto de sus propias cepas y lo hacen con los procedimientos más modernos y con los cuidados más solícitos. Pertenecen, pues, a ese núcleo de brazos bien dirigidos que aportan indiscutibles beneficios.

GRANJA DEL SEÑOR JOSE CURTI

Tan modesta como las demás, se destaca por el esfuerzo que representa y por el excelente estado de su conjunto y sobre todo de la bodega que está cuidada con preferente atención.

Es el señor Curti un apasionado vitivinicultor que se esmera en aplicar los conocimientos más modernos sobre viticultura y enología, debiéndose a

está su tendencia hacia el estudio y a su exquisita amabilidad, el interés que ha demostrado, desde el primer momento, para la presente obra.

En la época de la cosecha, que es cuando tuve el placer de visitarlo, su actividad se multiplica y se hace sentir doquiera el espíritu emprendedor que lo anima.

Granja de los señores Amandola Hermanos

Situada en paraje pintoresco, y constituída por algunos viñedos y frutales de una extensión de 12 hectáreas, atrae por los cuidadosos cultivos, como por la bodega perfectamente instalada en relación al viñedo. Representa, pues, un nuevo exponente del progreso vitivinícola uruguayo, que, en ninguna parte, se ve desmentido por la dejadez o el abandono, que hubieran podido determinar las múltiples dificultades que a él se opusieron.

A mi modo de ver, es este el fruto de una educación de trabajo que ha encontrado en el Uruguay un ambiente asaz propicio; y del que bien pueden vanagloriarse los señores Amándola, pues constituye su gran fuerza moral en la lucha por la vida.

Hombres de campo, que conocen por experiencia las necesidades de la agricultura, han rodeado sus viviendas de una serie de árboles frutales esmeradamente cultivados que hacen de su granja un jardín.

Granja Parodi

Fué legada a la señora Margarita S. de Parodi y a sus hijos por su fundador, como demostración admirable de lo que puede el trabajo individual acoplado a los más sanos principios morales.

Modesta también, cuenta con más de 6 hectáreas de viñedos y no deja de interesar por las excelentes condiciones del cultivo de la vid y de la elaboración del vino.

Granja del señor Jose Zecchi

Está ubicada en Las Piedras, sobre una extensión de varias hectáreas de terreno cultívado con viña, constituyendo una de aquellas propiedades patriarcales, en la que se respira solo el aire del bienestar y del trabajo.

El señor Zecchi es cooperador espontaneo de mi obra, pues, me ha ofrecido, «motu proprio», su concurso, siendo esa una prueba de que posee un espíritu moderno que acaricia las aspiraciones del saber.

Su bodega, de una capacidad efectiva regular, reune los elementos más necesarios para un establecimiento de su categoría, siendo sus productos de calidad muy apreciable.

Granja Rossi

Próxima a la anterior y a la del señor Lenzi, está administrada sabiamente por el señor Umberto Rossi en representación de la Sucesión de su malogrado fundador; y bien puede afirmarse que está en buenas manos; en manos de acero, dirigidas por un corazón de oro, de aquella estirpe que ya hemos celebrado repetidas veces.

Granja del señor Jose Moizo

Pertenece a lo más agradable de Colón y figura entre las mejores de su categoría.

Viñedo y bodega son cuidados con el cariño característico de todos estos hombres sencillos que todo lo deben a sus propios esfuerzos. Y francamente es de lamentar que la falta de datos concretos me impida dedicarle mayor espacio.

Esta reseña de las granjas y bodegas más modestas, resultaría interminable si tuviera que ampliarla hasta citar a todos los viticultores o bodegueros de su categoría que, desde el Salto hasta Montevideo, se dedican al más noble cultivo y a la más compleja industria agrícola.

Debo, pues, muy a mi pesar, suspender la grata tarea, dejando de mencionar en forma especial, a todos los demás que son acreedores a igual consideración, entre ellos los siguientes señores: Victoriano de Armas, Artagaveytía y Demaría, Juan A. Bologna, Manuel Buchichio, Amándola Hnos, Juan Biasotti, Pío Berreta, Santiago Bordaberry, Luis Brandi, Mauricio Camet, Vicente Costa, Enrique Clavé, Eduardo Cherro Hnos., Nicasio Cabrera, Pedro B. Curto, José Carle, Salvador Canale, Juan Charle, José B. Carballido, Pedro Caprile, Teresa San Martín de Delgue, Emilio Fossati, P. P. de Falchi, José Gamba, Bartolomé J. Carre, Francisco Grillo, P. Giacobbe Hnos., Antonio Giacobbe, Luis Gargiulo, García Lázaro, Herrera y Reissig M., E. Languiotti, José Liard, L. Lucotti e hijos, Suc. V. P. Bereta Mezzera, M. Maccio, L. Marín y Barreiro, Joaquín Martius, A. T. Mazzino, L. Machado Hnos., Juan Marite, Pedro Nari, José Ordeig, Pablo B. Otero, Vicente Adari, José Parodi Hnos., Santiago Parma, Suc. Juan N. Pippo, J. A. Pistoni y Cía., F. Pastorino, C. Panizza, Nicolás Panizza, Miguel Peirano, Juan A. Parma, Suc. C. S. Pratt, Suc. A. Quartino, Vicente Risso, Juan Risso, Manuel Risso, Suc. Suárez Ramos, Antonio Sinaris, Nicolás Santoro, Servetti Hnos., Pantaleón Scaza, José Saetone, M. A. de Sorrentino, Jesús Sierra, Tomás Saetone, J. S. Saqui, Rodolfo Talici, Viscardi Hnos., Oracio Waltrain, Sucesión Barizone, Carlos Dotta, Sucesión Juanico Lerena, Juan B. Scarsi hijo, Scarsi y San Juan, Adolfo Artagaveytía, Luis F. Cattaneo, A. Canaveri Costas, Ramón Duque Saavedra, Fernando D. Valdre, Duque y Borimo, Juan Daló, Abundio Leone, Eduardo Foresti, Mauricio Franco, Aurelio Giriboldi, Gustavo Hertel, Ernesto Piñeyrúa, Sucesión Vicente Rivera, Domingo Razetti, M. Rodríguez Castromán, Vicente Reyes Hnos., Arturo V. Rodríguez, Juan Toscanini, Carlos Zarrauz Hnos., José P. Vero, Escuder Hnos., Fortunato Fortans, Sucesion Morini, Sucesión Pretti, Antonio Raffo, B. R. de Acevedo, Wenceslao Zaquieres, Marcelino Puig, Martina B. de Jubitosa, José Voglino, Restelli y Delsole, Manuel Fernández, Bernardino Ayala hijo, José S. Poncet, José Z. Vero, Compañía Rural «Bromen», Tomás Assandor, Alejandro Otaegui, Bernardo Larralde hijo, César Firpo, Gairat y Bertoto, Sucesión José Festi, Santiago Ayeli, Nicolás Badano, Luis B. Troise, José Garrone, Mateo Cucullet, B. C. y Pérez Beggro, Sucesión J. L. Lacase, Carlos A. Massetti, Teófilo Córdoba, Manuel Sañudo, Pedro Varesse, Adolfo Castellanos, Sucesión J. C. Amorín, Telésforo Herran, Carlos Grattone, Antenor Cabrera, Esteban Arravaz, Ebasio

Quaglioto, Bernardo Tenca, Juan White, María A. de Clavé, José Carvalho, Pascual Paubin, Benjamín Baratta, Manuel Terán, Angel J. Martínez, Tomás Farallada, Carrero Hermanos, Domingo Giordano, Riera Hnos., Guillermo Vanrell, Amadeo Aloriguín, Sucesión Carlos Bascialla, Lorenzo Geyrés, Sucesión Angel Lomazzi, Sucesión Antonio Galli, Juan Reca, Luis M. Ferreira, Francisco Pardo y Otero, Franca y Antona, José Roglia, Pedro y José Fregossi, Mateo Galagorri, Luis Andreoni, Luis Buschizzo, Cherro y Hnos., Damonte y Reicone, Echeburri Hnos., Ferreri hijo y Cía., Giacobbe y Hnos., Nicolás Setieri, Manuel Risso, Juan M. Rostagno, Angel Solla, Rodolfo Talice......

Las ligeras, observaciones que anteceden constituyen el reflejo fiel de las impresiones que he recibido al recorrer las bodegas y los viñedos uruguayos y me traen a la memoria una serie de gratas constataciones respecto de los trabajos vitícolas y enológicos en general.

Me ha llamado muy especialmente la atención el gran cuidado que se pone en la recolección de la uva. Los racimos se cortan sin estropearlos en lo más mínimo, seleccionando los buenos de los malos, y colocándolos directamente en pequeños canastos o en cajones de capacidad reducida, de manera de conservarlos intactos hasta que llegan a las bodegas; pues el transporte se efectúa en los mismos envases.

La cosecha se realiza en épocas oportunas, sin apresuramiento... cuando no apura demasiado alguna invasión de langosta. En consecuencia, las bodegas trabajan descansadamente, siempre dentro de ese movimiento febril que provoca la vinificación más sencilla.

He notado con asombro, y complacencia a la vez, que los industriales no pierden nunca la serenidad ante los problemas del tiempo, espacio, condiciones climatéricas, técnicas, etc., que siempre se presentan en el campo enológico. En plena vendimia el trabajo es metódico y apacible, sin sobresaltos ni alternativas que puedan afectar su marcha normal.

Con todo, dada la intensidad de los cultivos de cada zona y la considerable subdivisión de la propiedad vitícola, la labor es intensa y activa, aunque siempre ordenada.

En Colón, centro principal de la gran industria, se festeja anualmente la vendimia con una simpática reunión de los vitivinicultores locales, como para sellar, con un acto de solidaridad y concordia, los resultados de cada cosecha, buenos o malos que sean. Y esto demuestra que los esforzados cultores de la viña, se dedican a ella con esa fé y ese entusiasmo que no conocen los fracasos por la desidia o el abandono.

En lo que respecta a la elaboración de los vinos en general, hemos visto que a ella se dedican con particular esmero todos los interesados; y si bien es cierto que, en muchos casos, no se llega a ese refinamiento que considero indispensable para un progreso industrial definitivo, no puede achacarse esta deficiencia a la mala voluntad de los vinicultores en particular, sino a la situación común y al ambiente creado por efecto de las causas conocidas.

A este propósito y como síntesis sincera de la impresión general que he reportado sobre el particular, he de transcribir... y subscribir sin reservas estas palabras de oro del distinguido viticultor señor Pablo Varzi, publicadas, no hace mucho, en la revista «El Economista Uruguayo».

«La carencia casi absoluta de personal técnico obliga a los bodegueros a no preocuparse de someter nuestra excelente materia prima a los perfeccionamientos de la enología, y sólo proceden a su transformación, empleando sistemas del mal comprendido empirismo, convirtiéndose en un producto que deja mucho que desear, aun para los paladares menos exigentes de nuestros consumidores.

Hasta ahora, con raras y muy honrosas excepciones, los productores sólo han tenido en vista la rápida liquidación de sus caldos, aunque para conseguirlo no tuvieran otra condición que hacer valer, que el bajo precio de la oferta.

«Ante prácticas tan poco racionales, creemos que es llegado el momento de reaccionar contra ellos, para que no se libre al consumo caldos que no hayan completado su elaboración, dejándoseles el tiempo necesario para su decantación y estacionamiento.

«La topografía de nuestro país, su clima, la feracidad de la tierra, las buenas variedades de cepas que hay en cultivo y otros factores concomitantes que lo colocan al mismo nivel de las regiones vitícolas donde se producen los vinos de más conocida fama, nos permitirán, si nos sometemos a las prácticas consagradas por la ciencia enológica, presentar al consumo vinos de elaboración perfecta, constituyendo el tipo constante de cada región, de la que tomará su nombre.

«Entonces la lucha no se apoyará en el precio sino en la calidad.»

A este respecto, cabe dejar constancia de que, como en todas las regiones vitícolas, se suscitan, a veces, también en el Uruguay algunos conflictos entre los cultores de la gran industria. Uno de los que despertaron mayores apasionamientos es el que provocó la medida por la cual se postergaba hasta el primero de Mayo de cada año, la fecha para la presentación de las muestras para el expendio de los vinos nuevos. Y aunque no deba atribuirse al asunto una importancia excesiva, he de mencionarlo, ante todo a título de información, y luego para hacer unos breves comentarios.

El decreto respectivo, tirado en 1917, dice así:

«Ministerio de Hacienda. — Montevideo, 21 de Julio de 1917. —
« Vistos Considerando: Que existe interés en no autorizar la circulación y
« venta de vinos nacionales hasta tanto no hayan completado la evolución
« natural que los convierte en productos equilibrados y en situación de
« poder ofrecer, por el análisis, la verdadera proporción de sus elementos
« constitutivos;

«Atento a que a este fin corresponde postergar la recepción de mues
« tras hasta que se considere que dicha evolución se ha producido teniendo
« también en cuenta las diferentes épocas de vendimia en las distintas zonas
« vinícolas de la República; de conformidad con la opinión de la Dirección
« General de Impuestos Directos, se resuelve:

«Las muestras de vinos nacionales de la cosecha de 1918 no serán
« recibidas por la Dirección citada antes del 1.o de Mayo.

«Exceptúanse las muestras de los departamentos de Paysandú, Soriano
« y Colonia, que serán admitidas desde el 15 de Abril, y las de los de
« Salto y Artigas desde el 1.o del mismo mes.

«Para la cosecha de 1919 las recepciones de muestras se efectuarán, « respectivamente, con una postergación de quince días, respecto a las épo« cas citadas.

«Comuníquese y publíquese. — Rúbrica del señor Presidente. — FE« DERICO R. VIDIELLA.»

Los fundamentos justifican perfectamente esta disposición, que, por otra parte, fué tomada a solicitud de los principales vinicultores, quienes habían elevado al Ministerio de Hacienda de la Nación, un memorial concebido en los términos siguientes:

«La viticultura nacional necesita ser sostenida por medio de medidas que protejan los intereses honestos de los viticultores, de los bodegueros y de los consumidores de vinos, amenazados todos por la venta pública de caldos incompletos, o vinos artificiales o mezclados.

«Sin perjuicio de las medidas más rigurosas que deben ponerse en vigencia para salvaguardar la legítima industria y contemplar los intereses honestos de los que cultivan la vid o utilizan sus productos, existe la necesidad urgente de dictar disposiciones que prohiban la circulación y venta de los mostos procedentes de la cosecha anual de uvas, antes de que esos mostos hayan completado la evolución natural que los convierte en vinos equilibrados, cuyos componentes pueden fijarse, por análisis, de una manera definitiva.

«En la República Argentina, donde la viticultura representa intereses muy considerables, no se autoriza la venta de los vinos nuevos antes del mes de Julio de cada año, es decir, que siendo la cosecha de fines de Febrero a fines de Abril, no se consideran aptos para ser analizados y puestos a la venta los vinos procedentes de la cosecha, hasta transcurridos tres meses de la primera fermentación tumultuosa de los mostos.

«Entre nosotros, por una práctica abusiva o por la tolerancia injustificada, se ha venido autorizando la circulación y venta de mostos apenas fermentados que, no pudiendo ser debidamente analizados, se dejan vender con certificados fundados en los análisis de las cosechas anteriores!....

«Esa práctica debe cesar definitivamente, y venimos a pedir a V. E. que para la presente cosecha no se autorice la presentación de muestras de los vinos nuevos para ser examinados, antes del 15 de Abril próximo, y que se avise que para las cosechas sucesivas, de 1918 inclusive en adelante, no se recibirán muestras de esos caldos antes del 30 de Mayo, como mínimum. De esa manera se defenderá la salud pública, el crédito de los vinos nacionales, perjudicados por malas prácticas enológicas, y los intereses de los viticultores y bodegueros que guardan sus vinos, dejándolos estacionar el tiempo necesario para su evolución y perfeccionamiento, a base no de procedimientos inadecuados y de antifermentos, sino por la acción del tiempo, y de los trasiegos prolijos, en las épocas oportunas.»

Los pequeños productores han creído ver lesionados sus intereses por la aplicación de esta medida, por cuanto venía a retardar la realización de sus productos; y, si bien es cierto que tienen, en esto, su parte de razón, por lo que respecta a sus conveniencias particulares, la disposición debe mantenerse en defensa de los intereses generales.

Los vinos demasiado jóvenes, no despojados aún, ni completamente

fermentados, no deben ser considerados comerciables. Son, en efecto, caldos incompletos que, expuestos a sufrir nuevas transformaciones, no se hallan en condiciones de recorrer el mercado sin peligro para su conservación y para el buen nombre de la producción vinícola en general.

El comercio honesto del vino impone el estacionamiento como condición indispensable para la aceptación de los productos; y si no puede llenarse este requisito en todos los casos, por exigencias económicas o mercantiles, debe cuidarse, por lo menos, que una excesiva anticipación en las ventas, no nos lleve al extremo opuesto.

La reclamación interpuesta por los interesados en contra del mencionado decreto, obtuvo un éxito momentáneo, pues, el gobierno suspendió temporalmente los efectos de esa disposición, hasta que una comisión «ad hoc» estudiara el punto y se expidiera sobre la oportunidad de mantenerla en vigor o derogarla.

Pero el conflicto subsiste y se reproducirá anualmente, hasta que no se resuelva el asunto en su doble faz económica y técnica. En mi concepto, surge evidente una vez más, en este caso, la necesidad de reunir, bajo la forma de modestas bodegas, sociales o cooperativas, a los viticultores menos pudientes, a fin de librarlos del apremio de liquidar el fruto elaborado de sus viñedos

De todos modos, es imprescindible que los vinos nacionales no se expendan, sino después del primer trasiego, esto es, hasta tanto no sean perfectamente fermentados y elaborados. Así lo exigen la higiene pública, la técnica enológica y las prácticas comerciales honestas.

Y sobre punto tan trascendental deben ponerse de acuerdo los viticultores, los bodegueros y los comerciantes de vino en pro de sus propios intereses respectivos

Los precios de la uva oscilan generalmente, en todos los departamentos, entre 40 y 50 centésimos los diez kilos, según los resultados de las cosechas y la mayor o menor producción. Y en cuanto a los vinos, el precio corriente para los tipos comunes, que se venden al por mayor, está comprendido entre los 8 y 10 centésimos el litro.

Evidentemente hay cierta desproporción entre ambas cotizaciones, en perjuicio de los bodegueros, quienes deberían procurar de mejorar sus precios mediante una elaboración más refinada de sus productos, que les permitiera ser más exigentes con el comercio y el consumo. Y esto lo conseguirían, indudablemente, con mayor facilidad, lanzando al mercado los vinos nuevos en la época más oportuna y en perfectas condiciones de conservación.

VI

Los Vinos

Algunas consideraciones tecnicas.— Como son y como podrian ser los vinos uruguayos — Datos analiticos oficiales — Refinamiento necesario

«In vino veritas».

Al ocuparme de los vinos uruguayos, he de manifestar, una vez más, que lo haré con absoluta independencia de criterio, sin el temor de herir susceptibilidades o de provocar discusiones apasionadas.

He de ser franco y sincero, aplicando en un nuevo sentido el antiguo lema latino que encabeza el presente capítulo; y tengo la convicción que mi sinceridad y franqueza merecerán la aprobación de todos los vinicultores que solo aspiran a un progreso duradero de la industria vinícola nacional. Dejaré, pues, de lado las alabanzas injustificadas o improcedentes que puedan granjearme fáciles simpatías, pues entiendo que a nada conducen y a nadie benefician.

Cuando en 1900, publiqué una obra del estilo de esta, sobre la industria vitivinícola argentina, por encargo del Gobierno de la Provincia de Mendoza, he procedido igualmente con la más amplia libertad, a tal punto que uno de los más encumbrados funcionarios, a la par que de los más progresistas viticultores, al felicitarme por mi publicación dijo: «Ha hecho usted un verdadero proceso de la vitivinicultura argentina». Pues bien, esta afirmación que importaba un pequeño reproche, por lo que mi sinceridad pudo molestar la satisfacción íntima de cada productor, implicaba, sin embargo, una aprobación que yo considero inmodestamente un gran elogio; no por el valor de mi trabajo en sí, sino por la finalidad que ha venido a llenar.

Es sabido, por otra parte, que no hay proceso sin juez y que la justicia no puede ser puesta en tela de juicio; de suerte que aquel ilustre mendocino me hizo el alto honor de considerar mis críticas y afirmaciones como un acto justiciero y, por ende, benéfico para los intereses generales.

Procedo, en este caso, con iguales propósitos y convicciones y sin revestirme de la autoridad de un juez, que no ha sido llamado a dirimir ninguna contienda, expresaré mi opinión como la de un buen investigador técnico, inspirado en las mejores intenciones.

Más de un lector podrá creer algo enfática esta premisa, si es que no tiene en cuenta la enorme importancia del vino, considerado como la síntesis, el exponente o el resultado último de todas las labores de la industria vinícola. Pero los que, por referencia o experiencia, saben lo que el vino representa en el comercio y en el consumo y la influencia que ejerce en el desenvolvimiento industrial y económico, reconocerán que es muy oportuno hacer resaltar el alcance de estas consideraciones.

Una simple botella de vino, mal presentado o mal elaborado, o de caracteres indefinidos y dudosa conservación, o de composición desarmónica y cualidades deficientes, puede echar por el suelo el crédito de un establecimiento, cuando no el de la industria en general, o determinar, según los casos, el abandono del consumo del vino para reemplazarlo con otras bebidas. Y cuando el caso se repite, periódica o continuadamente, con una serie de botellas o de múltiples variedades de productos, ya sea de una misma procedencia o de varias, entonces las consecuencias se agravan, y el descrédito se propaga dando pábulo a las habladurías de los astemios, voluntarios o no, y a las proscripciones de los médicos.

Como representante directo ante el consumo, es así el vino responsable del crédito de todo un establecimiento o de toda la industria y, mirado desde este punto de vista, debe merecer la atención preferente de los estudiosos, que solo anhelan verlo triunfar en todas partes por sus méritos reales.

Los vinos uruguayos tienen un defecto de origen del que no se puede responsabilizar ni a los viticultores ni a los elaboradores. Es el defecto inherente a las cepas, cuyas variedades, en número demasiado reducido y de clases no muy superiores, se han impuesto desde los primeros tiempos, en virtud de una serie de circunstancias, estables o fortuitas, que no permitieron una mayor riqueza ampelográfica en el país.

Sin embargo, sería aún el caso de intentar una reacción en los nuevos cultivos o en la reconstitución de viñedos exaustos o incompletos, mediante la plantación de otros veduños, cuyo producto armonizara con los existentes. La experiencia de más de cuarenta años de cultivo, facilitaría esta obra tendiente a introducir en la vinificación una materia prima nueva, como una especie de inoculación destinada a dar más brillo a la industria. Porque debemos convenir en que el buen enólogo saca gran partido de los múltiples elementos de que dispone para la preparación de tipos de vino característicos, del mismo modo que el pintor crea los mejores cuadros mediante el mayor número de los variados colores de su paleta.

Es obvio, pues, demostrar que la elaboración de los vinos y sobre todo de los más típicos, es tanto más difícil, cuanto menos finas y más escasas son las variedades de uvas de que se dispone, siendo que todos sabemos que los más célebres productos del mundo, resultan de la mezcla de varias clases de uva, cuyas cualidades se compensan recíprocamente, corrigiendo sus propios defectos; a menos que, «rara avis», no sean el producto de una cepa privilegiada, cultivada en terreno más privilegiado aún, que reuna y disfrute de todas las condiciones exigidas por una constitución perfecta. De manera que en virtud de la verídica aseveración de que «el valor ingénito del vino reside en la cepa», no estará de más que los viticultores se esfuercen en provocar esta reacción saludable, como medida inicial en la evolución tendiente a refinar la producción vinícola en general.

Aquel inconveniente determinado por el estado actual de cosas, es común a otros países vitícolas sudamericanos, como por ejemplo la Argentina, donde asume el carácter de una rémora del progreso en la preparación de tipos finos; y, aunque no sea el caso de fundar deducciones por lo que ocurre en otras partes, cabe recordar el hecho, como una prueba de la conveniencia

que hay en preocuparse del asunto, antes que la vitivinicultura oriental fije sus rumbos definitivos en base a la relativa prosperidad actual.

Principalmente por causa de la escasa variedad de cepas, los vinos uruguayos tienen una excesiva uniformidad y revisten, en general, una característica casi única: la que emana de su poca finura. Me refiero a los vinos comunes, pues en cuanto a productos superiores, los hay que se destacan honrosamente.

Sin embargo, el tipo común, examinado en sus cualidades intrínsecas, no da lugar a críticas severas, puesto que, si bien no es perfectamente armónico, el Harriague reune por ejemplo condiciones muy aceptables como ser: una acidez natural elevada, un color vivo y una buena vinosidad. El Vidiella, en cambio, presenta caracteres casi totalmente opuestos: poca vinosidad, color deficiente y acidez regular. Luego, el corte entre ambos se presta a formar un conjunto homogeneo, por la compensación recíproca de los componentes de cada uno.

Pero en muchos casos el industrial no se preocupa gran cosa de llegar a esta beneficiosa compensación o, si trata de obtenerla, no lo hace siempre con el mayor acierto. Es que, tal vez, no estudia bien las proporciones de la mezcla, en las que reside todo el secreto del éxito.

Algunas medidas a adoptarse en la vinificación, podrían mejorar, en general, la calidad de cada uno y del corte de estos vinos, proporcionando la categoría de gran consumo tres buenas clases, con solo refinar los procedimientos más sencillos de la elaboración; con que se supliría al lamentado defecto originario.

Ese estado de «verde», con que se define comercialmente, más que técnicamente, a la elevada aspereza de un producto vinícola, y que es casi típico del «Harriague», menos refinado, podría así modificarse un tanto, satisfaciendo mejor a las exigencias del consumo. Igualmente la excesiva intensidad de la materia colorante podría reducirse con idéntico beneficio; mientras la falta de vivacidad en el color del «Vidiella» y esa especie de flojedad del conjunto, desaparecerían también con oportunos tratamientos.

El corte es indiscutiblemente el que puede dar el tipo mejor; pero siempre que se adopten, para los dos tipos, estas medidas preventivas de elaboración que dejamos insinuadas. En cuanto a la forma de realizarlas, será materia del capítulo XI, en que trataré de los sistemas de elaboración.

Por el momento, solo corresponde poner en evidencia estos pequeños lunares tan fáciles de eliminar.

La gran mayoría de la producción, y casi diría el noventa y cinco por ciento, sin temor de equivocarme, la constituyen los tipos comunes que acabo de mencionar y es por esto que creo conveniente dedicarles preferente atención, pues estoy convencido que, una vez mejoradas sus condiciones, podrán contribuir a ensanchar la producción de las clases finas y semifinas.

Estas dependen, en efecto, en gran parte, de una vinificación más esmerada y esencialmente técnica, cuando no concurran en su preparación los frutos de cepas finas a su vez; y como hemos visto que éstas existen en escala muy reducida, es lógico que inter no se reconstituya la viticultura, deberá buscarse el medio de aumentar su producción valiéndose de los elementos existentes.

Así lo hacen unos cuantos bodegueros progresistas, cuyos productos pertenecen a la categoría de semifinos y resultan exclusivamente del corte de los comunes entre sí y de éstos con los que proceden de las mejores cepas. Pero son pocos aún los que se dedican a ello para que determinen una evolución general, aunque sostienen con honor la lucha de la competencia, y, al fin, se imponen en el mercado.

La otra categoría la forman los pocos vinos de mesa de primera clase, que proceden directamente de aquellas cepas características que tuve ocasión de citar y es justo reconocer que no desmerecen en la comparación con los similares del mismo origen.

Creo firmemente que el no haberse generalizado aun el refinamiento de la producción, depende de un error más comercial que industrial, debido, más que todo, a la costumbre de vender el vino en damajuanas a los almaceneros y demás comerciantes del ramo y no interesarse mayormente de llegar directamente al consumidor. La reducida producción total que apenas puede abastecer el consumo interno, no justifica este sistema, explicable en otros países que sufren una crisis de abundancia, por cuanto las ventas están aseguradas sin el concurso de los intermediarios.

El almacenero es hoy el verdadero gran cliente del vinicultor y debiendo éste cuidar las exigencias de su clientela, se encuentra en la necesidad de satisfacer a las aspiraciones especulativas de los revendedores que, por supuesto, no son las más indicadas para mantener intacto el crédito ante el consumo.

Es común a todo el mundo el hecho que los comerciantes de vino al por menor, y especialmente los almaceneros, busquen en la colocación de este artículo, una ganancia inmoderada que, muchas veces, tiene que nivelar las pérdidas producidas por ciertos renglones o suplir la ninguna utilidad de otros; y es evidente que ésto ocurre en perjuicio del productor y del consumidor a la vez. Los escrúpulos para realizar las manipulaciones más productivas y menos costosas, se ponen totalmente de lado; de suerte que cuanto más se preste el producto a sufrir los... refinados tratamientos a que lo somete el revendedor, tanto más lo apreciará éste y lo solicitará del bodeguero.

Ejerce, pues, el comercio así realizado, una influencia importantísima en las condiciones de la elaboración de los vinos y de sus cualidades intrínsecas. Veremos más tarde cuáles son los remedios más adecuados para contrarrestarla.

Por lo pronto, queda evidenciado que las tres categorías de los vinos uruguayos, formando un conjunto de buenas bases, pueden imponerse fácilmente en el mercado con solo modificar ciertas modalidades de la elaboración y del comercio y alcanzar el máximum del progreso, cuando la viticultura, ampliada con nuevas variedades de vidueños, les aportará mejores y especiales contingentes de materia prima.

Reproduzco a continuación una serie de datos analíticos oficiales que, debidos a la amabilidad de la Dirección General de Impuestos Internos y a la deferencia del señor Ministro de Hacienda de la Nación, darán una idea exacta de la verdadera composición de los vinos nacionales e ilustrarán otras breves consideraciones.

TÉRMINOS MEDIOS DE LA GENERALIDAD

AÑO DE 1910

Alc. en vol.	Alcoh. en ps.	Extrac. seco a 100°	Ext. reducid.	Acidez en SO_4H_2	Sulfatos en SO_4HK	Cenizas	Azuc. reduc.	Suma Alcoh.-ácido	Relación Alcoh.-extr.
9.3	74.83	18.40	17.89	3.92	1 gr.	3.92	1.51	13.22	4.1
8.3	66.73	18.80	18.09	4.41	1 gr.	5.62	1.71	12.71	3.6
10.8	87.06	25.02	24.34	4.50	1 gr.	3.45	1.68	15.30	3.5
11.0	88.70	27.48	26.55	4.80	1 gr.	4.28	1.93	15.80	3.3
8.2	65.92	23.92	23.40	4.99	1 gr.	4.50	1.52	13.19	2.8
8.6	69.16	23.24	22.34	4.99	1 gr.	3.53	1.90	13.59	3.0
8.4	67.54	25.86	25.10	6.66	1 gr.	3.56	1.76	15.07	2.7
9.8	78.88	21.32	20.91	4.11	1 gr.	3.75	1.41	14.91	3.7
10.5	84.60	24.24	22.85	5.19	1 gr.	4.15	2.39	15.69	3.7
9.7	78.07	24.74	23.55	4.90	1 gr.	4.87	2.19	14.60	3.3
10.3	82.14	24.23	22.61	4.41	1 gr.	4.35	2.60	14.61	3.6
9.5	76.45	25.92	23.40	5.39	1 gr.	3.95	3.52	14.89	3.2
10.1	81.32	21.72	21.60	4.90	1 gr.	3.43	1.12	15.00	3.7
11.3	91.16	28.08	27.04	4.70	1 gr.	4.20	2.04	16.00	3.4
9.0	72.40	21.34	21.30	4.31	1 gr.	3.70	1.04	13.31	3.4
10.3	82.96	26.62	24.68	4.80	1 gr.	3.90	2.94	15.10	3.3
8.9	71.59	23.88	22.88	4.90	1 gr.	4.20	2.00	13.80	3.1
10.9	87.88	26.52	25.07	4.31	1 gr.	4.02	2.45	15.21	3.5
8.9	78.88	21.72	20.99	4.60	1 gr.	2.90	1.73	14.40	3.7
10.3	82.96	24.48	23.63	4.50	1 gr.	3.63	1.85	14.80	3.5

AÑO DE 1911

10.0	80.50	23.42	22.77	4.41	1 gr.	2.92	1.65	14.41	3.5
10.1	81.32	19.44	18.76	4.41	1 gr.	2.30	1.68	12.52	4.3
12.2	98.54	28.12	25.15	4.50	1 gr.	3.46	3.67	16.70	3.8
9.3	74.83	21.34	20.92	4.41	1 gr.	3.47	1.42	13.71	3.6
9.3	74.83	22.74	22.00	4.21	1 gr.	3.23	1.74	13.51	3.4
10.8	87.06	26.02	24.42	4.50	1 gr.	3.03	2.60	15.30	3.5
10.9	87.88	22.74	26.60	4.41	1 gr.	3.11	7.14	15.31	3.3
11.4	91.98	22.84	21.26	4.70	1 gr.	3.16	2.52	16.10	4.3
11.2	90.34	23.84	22.95	5.19	1 gr.	2.96	1.89	16.39	3 9
10.8	87.06	22.38	21.84	4.21	1 gr.	3.12	1.54	15.01	3.9
11.2	90.34	25.24	24.17	5.78	1 gr.	3.28	2.07	16.98	3.7
10.8	87.06	28.44	27.80	6.95	1 gr.	3.27	1.64	17.75	3.1
10.9	87.88	23.64	23.02	4.60	1 gr.	297	1.62	15.50	3.8
10.0	80.50	22.14	21.73	5.29	1 gr.	2.61	1.41	15.29	3.2
10.8	87.06	24.11	23.54	5.09	1 gr.	3.03	1.60	15.89	3.6
10.0	80.50	23.44	22.68	4.21	1 gr.	3.18	4.76	14.21	3.5
11.4	91.98	25.62	24.35	4.11	1 gr.	3.46	2.23	15.51	3.7
11.1	89.52	23.14	21.97	4.12	1 gr.	8.88	2.17	15.22	4.0
8.6	69.16	23.58	.23.58	4.01	1 gr.	3.19	1.00	12.61	2.9
9.1	73.21	19.92	19.55	4.41	1 gr.	2.95	1.37	13.51	3.7

AÑO DE 1912

Alc. en vol.	Alcoh. en ps.	Extrac seco a 100°	Ext. reducid.	Acidez en SO_4H_2	Sulfatos en SO_4HK	Cenizas	Azuc reduc.	Suma Alcoh.-ácido	Relación Alcoh.-extr.
9.6	77.26	56.64	30.40	5.09	1 gr.	3.66	6.94	14.0)	2.5
10.6	85.42	28.74	27.63	4.41	1 gr.	3.36	2.11	15.01	3.0
10.2	82.14	40.06	30.74	4.80	1 gr.	3.28	10.42	15.00	2.6
8.1	65.11	28.48	27.52	4.70	1 gr.	4.25	1.96	11.80	2.3
10.3	82.96	25.72	24.70	4.60	1 gr.	3.38	2.02	14.90	3.3
10.5	84.60	28.34	27.45	4.90	1 gr.	3.96	1.89	15.40	3.0
10.1	81.32	30.32	28.58	5.19	1 gr.	3.35	2.74	15.29	2.8
8.8	70.78	22.46	22.01	4.21	1 gr.	3.21	1.45	13.01	3.6
9.4	75.64	29.46	27.99	5.39	1 gr.	3.31	2.47	14.79	2.7
9.4	75.64	29.62	28.39	5.09	1 gr.	3.82	2.23	14.49	2.3
8.3	66.73	25.62	24.6)	4.31	1 gr.	3.75	1.93	12.61	2.3
8.7	69.97	27.26	26.39	4.70	1 gr.	3.33	1.87	13.30	2.6
10.2	82.14	29.04	27.00	4.80	1 gr.	3.16	3.04	15.00	3.0
9.8	78.88	21.04	20.50	4.50	1 gr.	2.89	1.54	14.30	3.8
7.2	57.83	23.12	22.16	4.80	1 gr.	3.06	1.96	12.00	2.6
8.9	71.99	24.78	24.35	4.80	1 gr.	3.25	1.43	13.70	2.9
10.0	80.50	25.86	24.28	5.58	1 gr.	3.26	258.	15.58	3.3
9.2	73.22	18.86	17.93	4.12	1 gr.	4.16	1.93	13.21	4.0
10.6	85.42	29.68	28.12	3.92	1 gr.	4.19	2.56	14.52	3.0
7.8	62.68	24.62	23.30	4.31	1 gr.	3.39	1.32	12.11	2.6

AÑO DE 1913

Alc. en vol.	Alcoh. en ps.	Extrac seco a 100°	Ext. reducid.	Acidez en SO_4H_2	Sulfatos en SO_4HK	Cenizas	Azuc reduc.	Suma Alcoh.-ácido	Relación Alcoh.-extr.
9.4	75.64	21.56	21.32	4.80	1 gr.	3.69	1.24	14.20	3.5
9.9	79.69	25.06	24.28	4.31	1 gr.	4.05	1.78	14.21	3.2
10.0	80.50	26.80	25.72	4.31	1 gr.	3.76	2.08	14.31	3.1
10.5	83.78	20.04	19.40	4.21	1 gr.	3.24	1.64	14.61	4.3
9.9	79.69	21.28	20.68	4.80	1 gr.	3.40	1.60	14.70	3.8
9.7	78.07	18.40	18.40	4.41	1 gr.	3.83	1.00	14.21	4.2
8.8	70.78	20.52	20.33	4.41	1 gr.	3.81	1.19	13.21	3.4
8.9	71.59	19.50	19.32	4.12	1 gr.	3.29	1.20	13.01	3.7
9.7	78.07	25.52	24.53	4.21	1 gr.	3.43	1.99	13.91	3.1
9.9	79.69	25.32	24.36	4.01	1 gr.	4.06	1.96	13.91	3.2
9.0	72.40	18.68	18.30	4.01	1 gr.	3.38	1.38	13.01	3.9
10.0	80.50	19.88	19.34	4.01	1 gr.	3.19	1.54	14.01	4.2
9.0	72.40	23.46	21.34	4.60	1 gr.	3.15	3.12	13.60	3.3
10.2	82.14	25.02	24.31	4.11	1 gr.	4.10	1.72	14.32	3.3
9.3	74.83	20.68	20.06	4.31	1 gr.	3.42	1.62	13.66	3.7
10.6	85.42	21.32	20.60	4.31	1 gr.	3.40	1.72	14.91	4.1
10.6	85.42	24.78	23.74	4.90	1 gr.	4.05	2.04	15.50	3.5
10.4	83.78	24.70	25.81	4.70	1 gr.	3.46	1.89	15.10	3.5
10.3	82.96	27.22	26.30	4.41	1 gr.	4.22	1.90	14.71	3.1
9.3	24.83	21.12	20.89	4.41	1 gr.	3.67	1.33	13.71	3.5

AÑO DE 1914

Alc. en vol.	Alcoh. en ps.	Extrac. seco a 100°	Ext. reducid.	Acidez en SO_4H_2	Sulfatos en SO_4HK	Cenizas	Azuc. reduc.	Suma Alcoh.-ácido	Relación Alcoh.-extr.
10.3	82.96	25.24	22.44	4.70	1 gr.	3.65	1.80	15.00	3.6
11.5	92.80	27.98	26.36	4.70	1 gr.	4.05	2.62	16.20	3.5
11.5	92.80	24.78	23.00	4.11	1 gr.	3.78	1.78	15.61	4.0
10.4	83.78	21.34	20.72	4.11	1 gr.	3.56	1.62	14.51	4.0
10.3	82.96	25.00	20.45	4.90	1 gr.	2.67	5.55	15.20	4.0
11.5	92.80	25.16	23.83	4.99	1 gr.	3.66	2.33	16.49	3.8
9.8	78.88	25.16	18.97	4.01	1 gr.	3.14	1.61	13.81	4.2
10.4	83.78	25.88	24.55	4.31	1 gr.	4.11	2.33	14.62	3.4
9.9	79.69	20.98	20.20	4.31	1 gr.	3.09	1.78	14.21	3.9
10.3	82.14	22.22	21.26	4.80	1 gr.	3.19	1.96	15.00	3.8
10.8	87.06	25.23	24.30	4.41	1 gr.	2.93	1.92	15.21	3.5
10.4	83.78	22.23	21.24	4.21	1 gr.	3.36	1.98	14.61	3.9
9.6	77.26	21.46	20.62	4.60	1 gr.	3.51	1.84	14.20	3.7
10.9	87.88	23.84	22.76	4.01	1 gr.	3.34	2.08	14.91	3.8
10.2	82.14	21.50	21.72	4.41	1 gr.	3.34	1.78	14.61	3.7
11.3	91.16	23.86	31.74	5.68	1 gr.	3.81	3.12	16.98	2.8
11.0	88.70	23.36	22.32	4.41	1 gr.	3.27	2.04	15.41	3.5
8.7	69.97	18.20	17.89	3.82	1 gr.	3.69	1.31	12.52	3.9
10.2	81.14	23.36	22.58	3.92	1 gr.	3.42	1.78	14.12	3.6
10.6	85.42	24.60	23.68	4.21	1 gr.	3.73	1.92	14.81	3.6

AÑO DE 1915

Alc. en vol.	Alcoh. en ps.	Extrac. seco a 100°	Ext. reducid.	Acidez en SO_4H_2	Sulfatos en SO_4HK	Cenizas	Azuc. reduc.	Suma Alcoh.-ácido	Relación Alcoh.-extr.
7.8	62.68	17.30	17.30	4.99	1 gr.	2.88	1.00	12.79	3.6
9.4	75.64	25.32	24.58	4.50	1 gr.	4.45	1.74	13.90	3.0
9.2	74.02	24.84	23.57	4.90	1 gr.	3.97	2.27	14.10	3.1
9.4	75.64	22.54	21.54	4.41	1 gr.	3.54	2.00	13.81	3.5
11.0	88.70	23.20	21.70	4.31	1 gr.	4.99	2.50	15.31	4.0
10.6	85.42	30.86	29.41	4.11	1 gr.	4.10	2.45	14.71	2.9
9.7	78.07	25.22	23.91	4.21	1 gr.	3.74	2.31	13.91	3.2
10.0	80.50	25.28	24.21	4.41	1 gr.	3.76	2.07	14.41	3.3
9.6	77.26	22.82	22.82	4.50	1 gr.	3.94	1.00	14.10	3.3
9.5	76.45	20.58	20.29	4.50	1 gr.	3.09	1.29	14.00	3.7
10.0	80.50	22.84	21.95	4.11	1 gr.	3.83	1.89	14.11	3.6
8.8	70.78	23.76	22.72	5.19	1 gr.	3.67	2.04	13.99	3.2
9.2	74.02	19.12	18.39	4.21	1 gr.	3.33	1.73	13.41	4.0
10.2	82.14	30.16	29.01	4.70	1 gr.	4.43	2.15	14.90	2.8
10.2	82.14	23.74	22.68	4.70	1 gr.	4.23	2.06	14.90	3.3
9.5	76.45	24.42	23.64	4.50	1 gr.	3.65	1.78	14.00	3.2
9.8	78.88	22.44	21.79	4.50	1 gr.	4.04	1.65	14.30	3.6
11.1	89.52	28.24	27.03	4.80	1 gr.	4.21	2.21	15.90	3.3
10.4	83.78	24.98	28.60	4.99	1 gr.	3.77	2.38	15.39	3.5
10.2	82.14	24.68	23.76	3.82	1 gr.	4.00	1.92	14.02	3.4

AÑO DE 1916

Alc. en vol.	Alcoh. en ps.	Extrac. seco a 100°	Ext. reducid.	Acidez en SO_4H_2	Sulfatos en SO_4HK	Cenizas	Azuc. reduc.	Suma Alcoh.-ácido	Relación Alcoh.-extr.
11.1	89.53	26,62	25.41	5.20	1 gr.	2.78	2.21	16.30	3.5
10.3	82.96	19.14	19.02	3.80	1 gr.	3.14	1.13	14.09	4.3
11.0	88.70	22.88	22.10	4.50	1 gr.	3.01	1.72	15.50	4.0
10.6	85.42	20.20	28.57	5.60	1 gr.	3.33	1.63	16.20	2.9
9.6	78.88	20.54	20.29	4.30	1 gr.	3.02	1.25	14.10	3.8
10.7	86.24	27.34	25.90	4.50	1 gr.	3.34	2.38	15.20	3.3
12.1	97.72	30.02	29.28	5.10	1 gr.	3.33	1.74	17.20	3.4
9.9	79.69	18.08	17.31	5.10	1 gr.	4.25	1.73	15.00	4.6
9.3	74.83	20.24	20.08	4.70	1 gr.	3.66	1.16	14.00	3.7
10.7	86.24	27.42	27.04	4.70	1 gr.	3.98	1.38	15.40	3.1
11.8	95.26	27.74	27.22	5.00	1 gr.	3.54	1.92	16.80	3.4
12.1	97.72	27.02	25.89	4.90	1 gr.	3.33	2.13	17.00	3.7
9.8	78.88	24.04	22.66	4.90	1 gr.	3.09	1.38	14.70	3.4
11.5	92.80	29.32	28.47	4.60	1 gr.	3.79	1.85	16.10	3.2
11.2	90.34	28.86	28.02	5.30	1 gr.	3.39	1.84	16.50	3.2
11.3	91.16	24.34	23.62	4.40	1 gr.	3.49	1.72	15.70	3.8
11.6	93.62	30.64	26.74	5.30	1 gr.	3.99	4.90	16.90	3.5
11.3	91.16	23.06	27.99	4.80	1 gr.	3.56	6.07	16.10	3.2
11.3	91.16	39.14	31.22	5.30	1 gr.	3.56	8.92	16.50	2.9
11.3	91.16	31.34	29.69	4.40	1 gr.	3.76	2.65	15.70	3.0

AÑO DE 1917

Alc. en vol.	Alcoh. en ps.	Extrac. seco a 100°	Ext. reducid.	Acidez en SO_4H_2	Sulfatos en SO_4HK	Cenizas	Azuc. reduc.	Suma Alcoh.-ácido	Relación Alcoh.-extr.
9.7	78.07	23.52	22.44	5.29	1 gr.	2.92	1.35	14.99	3.4
10.0	80.50	29.30	28.80	5.78	1 gr.	3.33	1.50	15.78	2.8
9.2	74.02	21.12	21.72	4.80	1 gr.	3.08	1.40	14.00	3.4
9.0	72.40	28.04	26.93	5.88	1 gr.	4.40	2.11	14.88	2.7
9.8	78.88	21.34	21.14	4.11	1 gr.	3.15	1.20	13.92	3.7
8.6	69.16	23.70	23.29	5.29	1 gr.	2.95	1.41	13.89	3.0
10.3	82.96	26.42	25.80	4.41	1 gr.	3.20	1.60	14.71	3.2
9.3	74.83	23.42	23.18	4.60	1 gr.	2.71	1.24	13.90	3.2
9.7	78.07	24.88	24.32	5.09	1 gr.	3.21	1.56	14.79	3.2
9.2	74.02	31.28	30.80	6.37	1 gr.	4.18	1.48	15.57	2.4
9.2	74.02	24.70	24.41	4.90	1 gr.	3.24	1.29	14.10	3.0
9.9	79.69	31.20	28.58	4.50	1 gr.	3.50	3.62	14.40	2.7
9.9	79.69	25.62	25.15	5.09	1 gr.	2.60	1.47.	14.99	3.1
9.5	76.45	23.20	22.24	4.60	1 gr.	2.59	1.96	14.10	3.4
8.9	71.59	23.92	23.61	6.46	1 gr.	2.92	1.31	15.36	3.0
9.3	74.83	24.00	23.53	4.80	1 gr.	3.10	1.47.	14.10	3.1
9.0	72.40	23.04	22.52	4.80	1 gr.	3.78	1.52	13.80	3.2
10.0	80.50	29.64	29.08	5.88	1 gr.	3.42	1.56	15.88	2.7
9.9	79.69	26.54	26.06	4.90	1 gr.	3.78	1.48	14.80	3.0
10.7	86.24	29.50	28.92	5.68	1 gr.	3.49	1.58	16.38	6.9

En presencia de estos datos nos encontramos mejor habilitados para concretar una opinión categórica sobre las condiciones generales de los vinos.

Vemos, desde luego, las más opuestas graduaciones en los distintos elementos constitutivos, comprobándose que la vinificación no se ajusta en todas las zonas a los mismos preceptos de la técnica enológica. Por otra parte, se constata que los estados atmosféricos, tan variables de año en año, influyen poderosamente en el resultado de la elaboración, aminorando la responsabilidad de ciertas deficiencias comunes que corresponderían normalmente a los bodegueros.

Las diferencias que nos señala la comparación entre varios productos, evidencian, a su vez, el distinto ambiente de éstos y las variadas naturalezas de los terrenos, pudiéndose deducir algunas conclusiones interesantes sobre la mayor o menor adaptabilidad de las cepas, que omito de exponer, no solo por considerarlas eminentemente científicas, y en consecuencia, no compatibles con la índole de esta obra, cuanto porque no se pueden aceptar como elementos de prueba insospechables, aquellos datos que no resulten del estudio de laboratorio, realizado sobre productos de genuinidad comprobada.

Estos análisis importan más bien una constatación de carácter industrial, que nos indica lo que son y lo que podrían ser los vinos uruguayos. ¿Lo que podrían ser?... Ya lo hemos visto más o menos al descubrir sus principales defectos: pero conviene insistir sobre el particular para no dejar lugar a dudas.

Sin tener en cuenta la reconstitución vitícola, en la actualidad se tiene suficiente materia prima de buena calidad para fijar nuevos rumbos a la industria.

El refinamiento en la elaboración es condición indispensable para el éxito. Los vinos deben ser cuidados y educados como debe serlo el pueblo ignorante, para que pueda mantener una relación provechosa con las clases intelectuales. Sin estos cuidados y sin la educación del arte, mal pueden figurar en la mesa de los consumidores más pudientes.

La tendencia general debería ser la de elevar al vino local hacia el puesto que ocupan sus similares europeos más celebrados, haciéndolo llegar a él por vía directa y bajo las seguridades de una imposible adulteración. Si la frase me fuera permitida, afirmaría que, en este sentido, los vinos comunes del país esperan aun aquel soplo de civilización refinada que, en todos los otros campos de la actividad social, constituye un orgullo para el Uruguay.

La industria vitivinícola alcanzó ya la máxima altura y por lo tanto debe propenderse con más razón a que todos sus frutos conserven el mismo nivel.

El fraccionamiento de la propiedad puede ser, hasta cierto punto, un factor contrario, pero de fácil corrección, mediante la cooperación enológica que ya tuvimos ocasión de enaltecer como medida de gran alcance progresista, confirmado por loables ejemplos consignados en estas páginas.

VII

El Mercado—La Producción—El Consumo

Prácticas del comercio - Del productor al consumidor - Los intermediarios - Datos estadísticos - La importación - Vino y agua - Las bebidas en general - Una lucha de intereses - La higiene y el consumo del vino.

«L'abito non fa il monaco?»

El mercado vinícola del Uruguay tiene características «sui generis», que contribuyen indudablemente a favorecer las ventas en las mejores condiciones. Sin embargo, parece que los productores no saben siempre aprovecharlas, pues, a pesar de la escasa producción general, existe una competencia perjudicial que no tendría razón de ser.

Es que los oferentes del mismo artículo común son demasiados, en razón del enorme fraccionamiento de la propiedad vitícola y del gran número de bodegueros que explotan su fruto. Resultando, que sin que haya exceso productivo, casi siempre la oferta excede a la demanda.

Además, la especulación, a la que no pueden substraerse algunos capitalistas industriales, tampoco permite que los precios alcancen a un nivel muy remunerador; de manera que éstos se mantienen más o menos estacionarios tanto con buenas como con malas cosechas.

Es una verdadera anomalía que conviene poner en evidencia a fin de estudiar la mejor forma de eliminarla. Una mejor inteligencia entre los interesados, podría, desde luego, beneficiar a la generalidad; pero, por otra parte, cualquier acuerdo se hace difícil mientras la gran mayoría de los productores recurra casi exclusivamente a los almaceneros para que les sirvan de intermediarios en la colocación de sus productos.

Esta práctica mercantil no sólo da lugar a que los comerciantes minoristas, impongan un precio reducido a los vinos, sino que fomenta la competencia a que aludía hace un momento; tanto más que los almaceneros no demuestran preferencia alguna por tal o cual marca, ni aprecian debidamente la calidad de los productos, primando, en sus compras, tan solo, la conveniencia del precio.

Resulta así, que cada almacén o depósito se ocupa, indistintamente, de la colocación de cualquier marca, abandonando con la mayor facilidad una u otra, según le convenga en el momento.

Esta inestabilidad en la selección de los productos de parte del comercio minorista, determina una gran anarquía y repercute necesariamente

en el consumo en sentido desfavorable para el crédito de la producción. En efecto, el consumidor se desorienta, del mismo modo que el proveedor, y no hallando una explicación satisfactoria en los continuos cambios de marca que éste realiza, los atribuye casi siempre a la mala calidad de los vinos, que vienen a quedar rodeados así de una atmósfera poco propicia para aumentar o conservar tan solo la venta y el consumo.

La generalidad de los vinicultores no se preocupan lo suficiente para imponer o acreditar sus tipos, ni tampoco se esmeran de que sus marcas sean de tal carácter que constituyan por sí solas una recomendación e inspiren simpatía y confianza.

Ya lo hemos visto anteriormente, salvo raras excepciones, muy honrosas por cierto, los rótulos o etiquetas no descubren el origen y procedencia del vino, cuyo estado civil permanece oculto, dando a sospechar, infundadamente, que haya sido... bautizado y no sea digno de llevar su nombre legítimo.

Esta ausencia de tan importantes detalles, perjudica mucho a la industria. La sugestión del públcio es grande y, así como sospecha fácilmente de que un rótulo cualquiera, indefinido cuando no poco atrayente, pueda encubrir algo «non sancto», del mismo modo se predispone a juzgar favorablemente el contenido de los envases bien acondicionados, que ostentan un nombre célebre o característico. Con razón se dice vulgarmente que el consumidor en general, no bebe el vino sino... la etiqueta.

Esta verdad tiene en el Uruguay, como en todas partes, una confirmación incontestable.. Muchos productos indígenas, que, con su propia marca no encuentran ubicación en las mesas más aristocráticas, se consumen, sin embargo, allí mismo, bajo el nombre de los mejores tipos de Francia, Italia o España

No soy partidario de este engaño más o menos común a todo el mundo y a todos los artículos del comercio, pero entiendo que si se lanzaran al mercado los vinos de producción local, en las mismas condiciones estéticas de los europeos, y con sus verdaderas denominaciones originarias que constituyen un título de honor y aprecio, se experimentaría una evolución favorable en el comercio y el consumo con gran ventaja para la industria.

Actualmente la producción se encuentra cohibida y poco valorizada en las mejores plazas, no alcanzando a hacer valer sus buenas cualidades, por causa de estos inconvenientes, a los que no se piensa, al parecer, poner un remedio eficaz.

Es preciso que se prive a los intermediarios de ejercer un rol tan preponderante y se busque más bien de llegar directamente al consumidor, sobre todo con la venta de los vinos embotellados. Este debe ser el ideal de los productores, y, para conseguirlo, solo hace falta que se esmeren un poco más en la elaboración y muchísimo más en la presentación o «toilette» del artículo.

El antiguo refrán de que «el hábito no distingue al fraile», va aplicado al vino en sentido diametralmente opuesto, pues, en la mayoría de los casos, se juzga justamente al vino por su exterioridad, por el aspecto y apariencia ciones o debilidades tan arraigadas de autosugestión, no hay para qué tratar

de corregirlas a costa de los intereses industriales. Creo que, en esto, debe seguirse la corriente, hasta donde no nos arrastre hacia la simulación o la falsedad.

El consumo general del vino por habitante, según los cuadros estadísticos respectivos, nos indica que el pueblo prefiere la producción nacional, y, si bien es cierto que el precio ejerce alguna influencia, resulta interesante constatar como, en los años de cosechas inferiores, aquél disminuyó casi proporcionalmente, no habiendo sido llenadas sus necesidades por la importación.

Semejante constatación nos convence de que las actuales deficiencias del comercio, dependen más que todo de una especie de desidia que se apoderó de los vinicultores, de una tendencia rutinaria que conviene vencer a toda costa en pro de los intereses gremiales.

La importación, como hemos visto en el capítulo II de la segunda parte, alcanzó en 1912 a un máximum de 14.752.130 litros, después de sufrir alternativas poco sensibles; pero últimamente experimentó un descenso tan considerable, que apenas si llega a los 3.000 000 de litros. La producción local, por el contrario, aumentó notablemente y encontró fácil colocación, lo cual comprueba que bien puede ésta suplantar a aquélla y reemplazarla a pesar de ciertas exigencias del consumo. Se hallan los viticultores uruguayos en la mejor situación para imponer sus vinos en el mercado y conquistar un puesto de preferencia que inútilmente les disputarían los productos europeos o de otros países en cuanto se solucionara el conflicto internacional.

No aprovecharla sería un descuido imperdonable; por lo que conviene incitar a todos los interesados a que redoblen sus esfuerzos en ese sentido.

Con esto no se excluye la posibilidad de que los productos argentinos puedan algún día abrirse camino en la plaza uruguaya. He recordado en otro lugar que la industria y el comercio del vino tienen exigencias inevitables, que determinan un intercambio internacional hasta en los principales países vitícolas; de manera que, de todos modos, podrían aquéllos tener cabida en la República. Y estoy convencido de que esto ocurriría en beneficio recíproco para ambas industrias.

La compensación de los componentes de tipos determinados, no se limita a los productos de una misma procedencia, sino que se extiende a las zonas más apartadas, pues responde a leyes naturales. Así, algunas deficiencias de los caldos orientales, podrían ser subsanadas con elementos exuberantes de la producción argentina, sobre todo mientras no se opere la reconstitución de los viñedos.

Por más que el proteccionismo «a outrance» encuentre aquí un gran ambiente, no ha de ser lejano el día en que el libre cambio, dentro de ciertos límites de una conveniencia mútua, determinará una mayor prosperidad en estas industrias. Veríamos, entonces, como y cuanto sea saludable y benéfica para los intereses comunes, la facilidad con que se podría disponer de los elementos necesarios para la formación de los tipos.

El corte, «le coupage» de los franceses o «il taglio» de los italianos, es, en mi concepto, una de las prácticas enológicas más recomendables para la más refinada preparación de los grandes vinos; y si la Francia, como ya lo hemos recordado, a pesar de su producción excesiva recurre a España o

Italia para la preparación de ciertos vinos característicos, no debe sorprendernos que la importación de productos apropiados pudiese contribuir a mejorar la producción vinícola uruguaya.

Chile, que ha llegado ,en esta industria, a un máximum de progreso, se valió, durante mucho tiempo, de los vinos europeos para formar sus tipos nacionales, y, poco a poco, estudiando las características esenciales de aquéllos, pudo desprenderse luego de esa cooperación, otrora necesaria, imponiendo sus productos en el mercado a la par de los mejores de Europa.

Sé muy bien que estas afirmaciones no han de satisfacer a todos los que se ocupan de la vitivinicultura, pero, al no omitirlas cumplo con la misión que me he impuesto de hacer obra útil para la industria y de no apartarme un solo momento de la ruta que me señalan mis convicciones.

No debemos olvidar que en el medio ambiente en que vivimos, el vino tiene numerosos enemigos. En primer término el agua y luego una serie interminable de bebidas que, desde la Cerveza al Citral, tratan de suplantarlo; sería, pues, de todo punto oportuno no desperdiciar ocasión para contribuir a mejorar su calidad y a elevarlo al más alto nivel en el concepto del público. Una vez vencida la competencia y cuando se cuente con bases más firmes, será el caso de modificar los procedimientos del intercambio y procurar de bastarse a sí mismos, siguiendo el ejemplo de Chile.

El agua es de los peores enemigos del vino, que invaden el Uruguay.

De ningún modo pretendo desconocer las buenas cualidades que puedan ofrecer las aguas minerales, pero sí entiendo que les está confiado, en la sociedad humana, un rol completamente distinto del que desempeña el vino; así que mal pueden reemplazar a éste en el consumo ordinario de las gentes.

Estas aguas han de ser excelentes en determinados casos de enfermedades y en general, allá donde las aguas corrientes o de pozo o de algibe no reunen las condiciones higiénicas necesarias, pero jamás como elemento destinado a substituir a las bebidas alcohólicas. Cuando más, podrán utilizarse conjuntamente con éstas.

La habilidad con que los industriales o comerciantes, han preparado el terreno para conseguir el éxito de su comercio, ha sido una de las causas principales de su rápida divulgación. Se buscaron marcas sugestivas y se solicitó el concurso... interesado de muchos médicos para una gran propaganda tendiente a demostrar sus insuperables cualidades higiénicas, no raras veces en desmedro del buen crédito de la producción vinícola.

El mercado uruguayo ha sido invadido, pues, por una serie de bebidas pseudo minerales, más o menos naturales, que cuentan hoy con el favor de una gran parte del público, por efecto de esa sugestión de las masas a que me referí anteriormente, más que por una convicción íntima.

Las imitaciones han llegado de este modo a superar la superchería que, en todas partes, ha encubierto la falsificación de las marcas del vino, constatándose, una vez más, que la etiqueta, la «reclame» y las prédicas interesadas de cualquier negociante, influyen poderosamente en el ánimo

del consumidor para inclinarlo a preferir tal o cual artículo sin la comprobación previa y personal de sus cualidades.

Lo propio ocurre con otras numerosas bebidas que se recomiendan al público con un descaro imperdonable y sin que las autoridades sanitarias traten de contrarrestar su avance con una más prolija investigación de sus componentes.

A este respecto, llama la atención que, por lo general no se exijan para estos artículos de gran consumo, los mismos requisitos que para el vino, y no se les sometа, por lo tanto, a un control tan severo como el que se aplica para éste. Sin embargo, los productos vinícolas, buenos o malos, cuentan en su favor con una procedencia insospechable por su nobleza y notoriedad, mientras que casi siempre se ignora si existen, y dónde, las prodigiosas fuentes que surten al público de las no menos prodigiosas aguas de la salud, y de dónde proceden las llamadas bebidas sin alcohol que se dicen elaboradas a base de frutas no determinadas.

El vino fué combatido en todos los tiempos y en todos los países, por la creencia que se presta a las más espeluznantes adulteraciones, a tal punto que se cita como muy sugestivo aquel caso de un bodeguero, que en punto de muerte, confesó a sus hijos que... «también podría elaborarse con la uva»; pero si en realidad puede sufrir algunos manipuleos, aunque casi siempre inocuos, no debe soportar, por más tiempo, esta competencia que, con el pretexto de tutelar a la salud pública, viene a denigrarlo y a posponerlo en el orden del consumo, a cualquier bebida de orígenes obscuros, cuando no sospechosos.

Su procedencia y sus condiciones higiénicas ampliamente comprobadas, a la par que la gran industria que lo cultiva, no admiten esta herejía que tanto perjudica al precioso y prelibado licor.

Los intereses harto mezquinos que entran en juego para la conquista de un lugar preponderante en los mercados consumidores y en el aprecio del público, han de ser desenmascarados para que el público asigne a cada producto el valor y la importancia que le corresponde. De lo contrario, se fomentará una lucha desigual entre la sofisticación y la pureza, entre la naturaleza y el artificio, entre la genuinidad y el fraude, con grave perjuicio para toda la industria honesta y para la gran mayoría de los consumidores vulgares de menor alcance indagatorio.

Cuando esto ocurra, el consumo del vino aumentará notablemente, determinando una mayor actividad en el comercio y en la industria, y haciéndole ocupar en forma notable y definitiva, el puesto de honor que le está reservado en mérito de aquellas grandes virtudes que pusimos en evidencia en el primer capítulo de esta obra.

VIII

Nuevos rumbos industriales

El jugo de uva - La gran industria del porvenir - Los residuos de la vinificación - Explotaciones dignas de estudio - La aplicación del frío El empleo del anhidrido carbónico.

«L' uva é un frutto vago é generoso, inoffensivo e sano che disseta, alimenta e medica».

E. POLLACCI

La superabundancia de producción vinícola mundial y la tendencia contraria al uso del alcohol que, desde hace algún tiempo, se abre camino en las masas populares, determinaron el ensayo de la elaboración del llamado «vino sin alcohol» o jugo de uva y del verdadero «vino privado de alcohol».

Fué así como, en el campo de la vitivinicultura, prosperó en poco tiempo una industria nueva que, dadas las simpatías que ha despertado, bien puede llegar a constituir una importantísima explotación subsidiaria, o directa a la par de la vinificación.

Considerando el jugo de uva desde el punto de vista higiénico, vemos que reune cualidades sumamente apreciables, no ya para reemplazar al vino en el consumo diario, pero sí como el mejor producto entre todas las bebidas no fermentadas y aún mejor que la cerveza.

Raras veces podrá ocupar el puesto del vino en la mesa, mientras podrá, siempre y en todas partes, colocarse con ventaja en el lugar de las bebidas tipos Bilz, de las gaseosas, las aguas minerales o no, los refrescos, los extractos de malta, las cervezas de todas clases, y hasta el café y el thé, cuyo uso se ha divulgado enormemente en razón de su bajo precio o como pretexto para pasar un rato en un bar o confitería.

Cuando se extienda igualmente la moda del jugo de uva y se le reconozcan por comparación reiterada, las excelentes condiciones que presenta en la alimentación y como refrescante agradable para todas las clases y todas las edades de la sociedad humana, no hay duda que desempeñará, a su vez, un rol predominante en este gran consumo de líquidos que se ingieren, en la mayoría de los casos, por pasatiempo o por compromiso.

Por lo general, el «habitué» de la casa de café o de la confitería o el transeunte que se entrega a un ligero descanso, o el hombre de negocios que desea interrumpir por un momento sus pesadas tareas, o quien da o

recibe una cita en lugar público para mayor comodidad, o conveniencia, elijen uno u otro artículo, tan solo como para satisfacer a la obligación que impone el hecho de ocupar un asiento y una mesa; pero sin preferencia alguna y sin ningún deseo definitivo, cuando no con cierta repugnancia o contrariedad por no atinar a elegir algo sano y compatible con el estado físico del momento.

Vemos así, al frecuentador voluntario u obligado de aquellos lugares, no raras veces perplejo ante los ofrecimientos del «garçon» obsequioso, que procura en vano de despertar en el cliente alguna sensación, alguna predilección por tal o cual bebida, concluyendo por dejar la solución del arduo problema, al mozo, y encargarle «cualquier cosa».

Es que, en realidad, falta entre los innumerables artículos de uso general, un producto que reuna especiales condiciones de cualidad, higiene e inocuidad a la vez, y pueda ingerirse en cualquier momento y en cualquier estado del organismo, sin que el consumidor se vea precisado de consultar, previa e íntimamente, con su propio estómago o con su sistema nervioso.

Este producto lo tenemos, sin embargo, en el zumo de la uva; que si, a pesar de sus excelentes cualidades, no alcanzó aún a desalojar tantos otros elementos menos recomendables, es tan solo porque no se le presenta en el mercado como el fruto de una gran industria y no se le divulgó, por lo tanto, con ese entusiasmo y ese derroche de réclame, que únicamente son compatibles con las explotaciones en vasta escala.

Una vez que su uso se extendiera, desaparecería esa perplejidad del público, pues ya no habría duda en la elección.

Los sanos, como los enfermos; los chicos y los ancianos; los organismos débiles como los fuertes; las señoras y los hombres; los dispépticos como los neuróticos; los madrugadores y los trasnochadores; los temperamentos más flemáticos como los más irascibles; los más anémicos y los más viriles; toda la humanidad, de cualquier raza, clase o religión, pueden tomarlo sin recelo y sin repugnancia, pues, en el peor de los casos, podrá no producir efectos ni buenos ni malos, ser completamente inofensivo.

No he consultado la opinión de los médicos ni de los higienistas para llegar a estas afirmaciones categóricas, ni creí necesario hacerlo para que el lector les prestara fé.

La naturaleza se sobrepone a la ciencia, cuyos dictados no confirma siempre y, siendo que la fruta que nos proporciona con variedad exuberante, es toda prelibada, sana y nutritiva, sin excluir, por su puesto, a la famosa manzana de Adán que con tanto entusiasmo nos enseñó a comerla, cualquier indagación científica sería supérflua, tanto más que la uva, como reina de todos los frutos comestibles, por ser el más bello, puro y completo, nos da a sospechar que nuestro gran progenitor la habría preferido a aquélla..., siempre que se la ofreciera la propia Eva.

Nadie ignora que en la época de la vendimia disminuye sensiblemente el porcentaje de las enfermedades infecciosas y que, en varios países, se establecieron grandes sanatorios o establecimientos especiales en los que los enfermos de distintas clases, y los hombres sanos también, emprenden la cura de la uva; y bien se comprende que comer el fruto eliminando la parte sólida equivale a beber su jugo. Por otra parte, los cosechadores que,

en algunas zonas vitivinícolas se alimentan durante la vendimia exclusivamente con uva, contribuyendo de un modo eficaz a solucionar el problema de la superproducción, a pesar del trabajo rudo y continuado a que se dedican y de la vida que llevan expuestos a la intemperie día y noche, no caen enfermos y hasta dicen las malas lenguas que a los nueve meses realizan otras cosechas... de nuevos frutos, siempre por efecto de esa gran virilidad que nos demostró el mismo Adán al saciar su apetito con la fruta excelsa...

Así es la naturaleza, pródiga y fecunda, y no hay para qué pensar que, al poner a nuestro alcance un alimento tan superior, encubriera detrás de los verdes pámpanos, la serpiente traidora... que, al fin y a la postre, nos propinó un dulce veneno.

Por otra parte, al indagar los motivos de tan benéfica eficacia de la uva, la hallaríamos perfectamente justificada por la composición de su jugo, que descubre un gran valor alimenticio y terapéutico. Es, en efecto, según análisis practicados sobre los productos de los distintos países vitivinícolas del mundo, la siguiente:

Agua	700	á	800	gramos	por	mil
Azúcar	150	»	300	»	»	»
Acidos orgánicos, libres	2	»	7	»	»	»
Sales orgánicas, ácidas	4	»	12	»	»	»
» minerales, diversas	2	»	7	»	»	»

Las sales minerales están compuestas de los cuerpos siguientes:

Oxido de potasio en K_2O.	60	á	70	gramos	%
» » sodio » NaO	0 5	»	6	»	»
» » cal » CaO	0.4	»	6	»	»
» » magnesia en MgO.	0.06	»	5	»	»
» » hierro en FeO	0.09	»	5.5	»	»
» » aluminio en Al_2O_2 . . .	pequeñas cantidades				
Anhídrido fósforico » P_2O_5	8	»	26	gramos	»
» sulfuroso » SO_2	3	»	12	»	»
Silice en SiO_2	1	»	5	»	»
Cloro » Cl	0.2	»	1	»	»

El azúcar, que después del agua es el componente más abundante, viene aprovechado directamente por el organismo humano, no dando lugar a los productos de desasimilación. Se desdobla en una parte rica en oxígeno que se elimina, y otra rica en carbono e hidrógeno, que va a formar la grasa, produciendo, a su vez, una fuerte cantidad de energía. Al ingerir azúcar se suminsitra calor al cuerpo; de manera que medio litro de jugo de uva cuya riqueza sacarimétrica sea de 200 gramos por litro, desarrolla, en nuestro organismo, 533 calorias aprovechables, que determinan una economía en el gasto de substancias albuminoideas y azoadas y, por ende, un aumento de peso.

Evidentemente, pues, el azúcar desempeña un triple rol: respiratorio, nutritivo y antinutritivo. Luego las substancias nitrogenadas, relativamente abundantes en los mostos, están formadas por peptina, mucílagos y gomas, materias grasas y colorantes, que constituyen elementos de primer orden.

Resulta, en consecuencia, que el jugo de uva es más alimenticio que la leche de mujer, según lo demuestra sintéticamente esta comparación:

	JUGO DE UVA			LECHE DE MUJER	
Agua	**70**	**á 80**	**gramos**	**87**	**gramos**
Azúcar	**15**	**» 30**	**»**	**11**	**»**
Materias albuminoideas	**1.70**	**» —**	**»**	**1.90**	**»**
Gomas	**1.50**	**» --**	**»**	**0.10**	**»**

El tema me arrastra involuntariamente hacia las constataciones científicas; por lo que, a pesar de mi manifestación anterior, no dejaré de corroborar mis afirmaciones refiriendo que eminentes autoridades médicas han demostrado, en base a numerosas experiencias, que el zumo de la uva tiene gran influencia en las funciones epáticas de la sangre, y particularmente en la secreción biliar, como también que posée propiedades laxativas. Todo lo cual nos conduce a esta otra conclusión: de que es comparable con las verdaderas aguas minerales, aventajándolas por sus condiciones alimenticias y su absoluta inofensividad aún a grandes dosis.

La índole de esta obra no consiente que me profundice en el estudio de este producto tan sencillo como natural, por lo que he de conformarme con dejar bien sentada su verdadera importancia desde el punto de vista higiénico y alimenticio, para justificar la que yo le atribuyo como gran elemento industrial.

Es, en mi concepto, la del jugo de la uva, la gran industria del porvenir que pondrá a dura prueba la concurrencia de la misma cerveza y de las demás bebidas que se han erigido en enemigos acérrimos del vino, en gracia de una hábil propaganda comercial.

El día en que los vinicultores se preocupen con más tesón de sus verdaderos intereses, especialmente allá donde sufren las consecuencias de la crisis de abundancia, este renglón ha de representar para ellos una nueva fuente de riquezas y para el público un nuevo producto alimenticio altamente benéfico para la humanidad.

Esto es indiscutible. El progreso científico nos alejó siempre más de los métodos y prácticas más empíricas y sencillas del aprovechamiento de los frutos de la tierra, hasta olvidar sus formas primitivas; sin embargo, no debemos empecinarnos en seguir la corriente avasalladora de estos adelantos impuestos por la moda, y, aunque las nuevas elaboraciones importen volver a los tiempos de Grecia y de Roma, en que se elaboraba y se consumía el zumo de la uva, no debemos considerar su elaboración en vasta escala como un retroceso en la civilización. Muy al contrario. La alimentación de nuestros días reclama esta preparación que solo espera el impulso de algunos valientes industriales para prosperar y generalizarse.

A este propósito, con verdadera satisfacción he visto propagarse en la República del Uruguay los ensayos de esta nueva industria, comprobando la existencia de una tendencia muy favorable a su desarrollo y unos resultados técnicos altamente satisfactorois, que denotan un gran progreso científico e industrial en las explotaciones vitícolas.

Por mi parte, he de prohijarla en el Uruguay y en todos los países vitivinícolas como uno de los sistemas más indicados para fijar nuevos rumbos industriales a la viticultura.

Del mismo modo propiciaré, según los casos y las condiciones especia-

les de cada región vitícola, todas aquellas explotaciones subsidiarias que forman numerosas fuentes de riqueza mediante el múltiple aprovechamiento de la uva y de sus residuos. Generalmente, en los países americanos, el espíritu de empresa se circunscribe a la parte esencial, omitiendo los detalles, por considerarlos demasiado insignificantes en relación con la gran prosperidad del ambiente, la enorme feracidad de las tierras y los grandes recursos de que disfruta la nación; pero el tiempo, como juez eterno y gran nivelador de todos los excesos, tarde o temprano viene a limitar los réditos fabulosos y las fáciles ganancias, y, para entonces, convendrá hallarse preparados y listos para afrontar el cambio de la situación.

La prudencia aconseja, además, no desperdiciar ningún elemento ni oportunidad alguna, que puedan producir un mayor provecho industrial.

En la industria vitivinícola esto es tanto más importante y conveniente, en cuanto que está expuesta, en todas partes, a una serie de contingencias y alternativas que comprometen su bienestar, cuando no su propia estabilidad.

Por estas consideraciones, he de recordar los grandes beneficios que se obtendrían si se utilizaran integralmente, con métodos verdaderamente científicos, todos los resíduos de la vinificación, como ser, los orujos, los tártaros y las borras para la extracción de grappa, alcohol, crémor tártaro, ácido tartárico, enocianina, aceite y tanino.

Dada la producción relativamente reducida de cada establecimiento es claro que esta industrialización no sería posible, sino para las bodegas principales y tal vez no alcanzaría a proporcionar, tampoco a éstas, una utilidad apreciable, en razón de las instalaciones, sencillas pero siempre costosas, que requiere. Sería, pues, el caso de que los productores de cada zona o de varias zonas reunidas, se constituyeran en sociedad cooperativa y, contribuyendo proporcionalmente a la instalción neacesaria de una fábrica completa, llevaran a ella para la elaboración en común, la materia prima de que disponen.

El éxito no podría fallar. La unión hace la fuerza y nunca puede dar mejores frutos que cuando tiende a aprovechar una materia prima abandonada o desperdiciada que encierra elementos de riqueza.

Lo que hoy se hace en este sentido, no reviste el verdadero carácter de un aprovechamiento o mejor dicho de una explotación. Algunos industriales se limitan a utilizar el orujo para destilar grappa o alcohol y nada más; y, sin embargo, es indubitable que un más amplio aprovechamiento aportaría a la industria un notable contingente de nuevos recursos, que podrían destinarse al refinamiento de los vinos y a la venta directa de éstos alconsumidor.

Aunque por el momento, y dadas las condiciones de la vitivinicultura uruguaya, no pueda pensarse en varios otros rumbos industriales, tal vez no necesarios, y, a veces, incompatibles con el carácter ambiente, he de consignar algunas tendencias y aplicaciones que prosperan en los países vitivinícolas más adelantados.

Luego hablaré de otro sistema muy recomendable desde ya: el empleo del anhídrido carbónico.

Cuando se habló en Europa, y especialmente en Italia, de la nueva in-

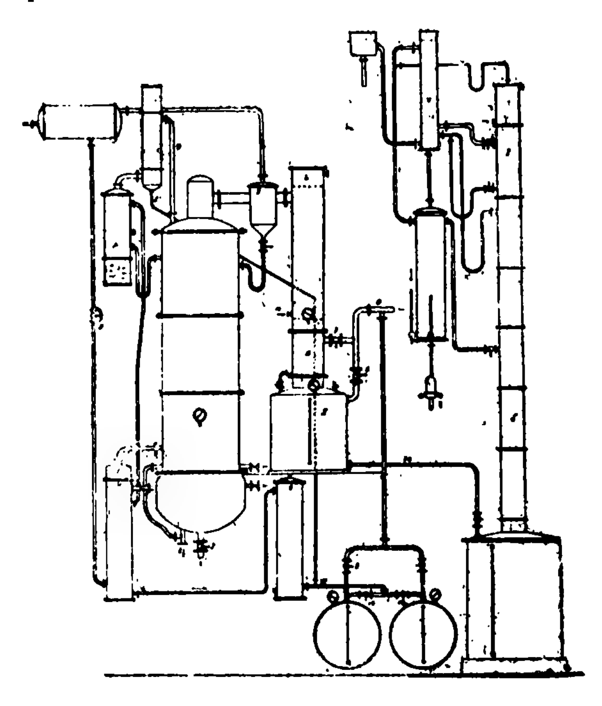
dustria del vino sin alcohol, como consecuencia de la plétora productiva, y de las campañas antialcoholistas, no se había pensado aún en la verdadera desalcoholización del vino, sino que se llamaba impropiamente vino sin alcohol al zumo de uva esterilizado.

Pero, como en aquel entonces no se conocían aún los métodos más económicos y sencillos para la elaboración de estos productos, que resultaban en consecuencia, sumamente caros, surgió más tarde la idea de la preparación de verdaderos vinos analcohólicos, mediante el procedimiento común de la vinificación y la eliminación posterior del alcohol. Se llegó, de esta manera, a crear una industria nueva de productos que conservando intactos el aroma, el paladar y la composición química, resultaron igualmente alimenticios y cuya constitución clásica podría resumirse en los siguientes datos, correspondientes a 25 gramos de extracto seco por litro; glicerina gramos 5,94, azúcar 1,40; tártaro 3,65; acidez total, 4,70, calculada en ácido sulfúrico; acidez volátiz, en ácido acético, 1,19; color y paladar inalterados.

La glicerina que permanece en el vino después de la eliminación del alcohol, se combina con el fósforo al estado de ácido glicerofosfórico, resultando así que todos los componentes subsisten, con excepción exclusiva del alcohol.

Estos vinos especiales constituyen, pues, una bebida higiénica y agradable, sobre todo si es saturada con gas carbónico y conservan los caracteres organolépticos del producto original.

Desde el punto de vista económico, no son menos apreciables, por cuanto permiten utilizar a la vez el alcohol por separado. Existen, en efecto, aparatos especiales destinados a la más perfecta desalcoholización, de los que creo interesante reproducir este modelo reciente.



Se trata de un alambique de trabajo continuo que separa el alcohol vínico puro de los demás elementos a baja temperatura, de 30 a 35 grados en el vacío, resultando ambos productos de calidad agradable y superior.

Su funcionameinto es muy ingenioso. El vino, antes de entrar en el aparato de desalcoholización, abandona los éteres aromáticos, que, luego, mediante un conducto especial, vuelven a disolverse en el vino ya enfriado antes de que salga del aparato.

Esta rama industrial ha de constituir pronto una especie de válvula de escape para la superproducción vinícola de algunos países; pero no es solamente por esto que merece ser recordada y recomendada, pues entiendo que todas las nuevas industrializaciones vinícolas, cuyos productos ofrecen evidentes probabilidades de alguna colocación remuneradora, deben prohijarse como verdaderas fuentes de nuevas energías industriales y de mayores recursos económicos, tendientes a beneficiar a la vinicultura en general.

La aplicación del frío en la industria enológica señala otro nuevo rumbo importantísimo, que deberá generalizarse en breve en todos los países vitícolas sudamericanos.

Ojalá escucharan estas modestas insinuaciones los grandes y pequeños industriales de la Argentina y del Uruguay, para aportar a la industria del vino un nuevo contingente de refinamiento y simplificar muchos procedimientos y sistemas no perfeccionados o anticuados.

Los efectos del frío en la vinificación son de carácter definitivo por su amplia comprobación.

Una de las primeras aplicaciones del sistema frigorífico a las bebidas alcohólicas, fué la que se adoptó para la cerveza; de manera que esta industria, propia de los países del norte de Europa, fué puesta en condiciones de conquistar también a las regiones cálidas permitiendo conseguir en todas las estaciones tipos constantes, excelentes y limpidísimos.

Era lógico, por lo tanto, que también la industria del vino sacara alguna ventaja del empleo del frío artificial, tanto más que la benéfica influencia de las bajas temperaturas sobre los vinos, era conocida desde hace mucho tiempo, ya sea para el uso del gas carbónico, ya sea para congelar el vino en el cuello de las botellas de Champagne, a fin de prepararlas al «dégorgement». Desde hace cincuenta años existe la misma práctica en la Bourgogne (Francia); y Berguette Lamotte la preconizó allá por el año 1860, no solamente para refrigerar, sino también para congelar y concentrar los vinos.

Poco después, en 1873, Mr. Melsen, miembro de la Real Academia de Bélgica, se ocupaba de tan importante asunto, mediante repetidas axperiencias sobre bebidas alcohólicas y especialmente sobre vinos comunes y espumantes. Y más tarde ejecutaron ensayos definitivos numerosos hombres de ciencia, como De Loverdo, Tellier, Lambert, Pacottet, Bonet, Ongast, Pini...

De todos estos estudios preliminares y de una serie de aplicaciones hechas en vasta escala, surgió un verdadero método industrial perfectamente consagrado por la ciencia y la experiencia, para el empleo de la refrigeración en numerosas prácticas enológicas, como ser·

1.º — La refrigeración de los mostos durante la fermentación en los países cálidos.

2.º — La conservación de la uva molida.

3.º — Para reducir la temperatura inicial de la uva en el momento de la moledura.

4.º — La conservación de los mostos o jugos de uva.

5.º — La clarificación de los mostos, de los vinos comunes, finos o licorosos, de los vermouths, etc.

6.º — La concentración de vinos y mostos, especialmente para preparar productos generosos de graduación alcohólica elevada.

7.º — Para la liquefacción de los vapores alcohólicos en la destilación en el vacio de vinos y orujos.

8.º — El refinamiento y el añejamiento de los vinos.

9.º — En la producción de mistelas, jugos concentrados, enocianina, etc.

10. — Para la mejor aplicación del anhídrido carbónico, en enología.

11. — En la preparación y conservación de los fermentos alcohólicos al estado de esporas ibernantes.

12. — En fin, para la elaboración de las mieles de uva.

Se trata, como se ve, de una importantísima serie de prácticas científicas e industriales destinadas a aportar una verdadera evolución y casi me atrevería a decir una revolución, en el campo de la vinicultura.

Fué así, como en las grandes explotaciones vinícolas de Francia, Italia y España, el frío ha venido a reemplazar con ventaja en muchos casos, a la propia pastorización y con mucho mayor beneficio para la industria y la higiene, a los métodos de esterilización de los caldos mediante elementos antisépticos.

Y por esto, aunque no fuera por otra cosa, debemos reconocer que la refrigeración constituye una gran conquista para la enología.

Merced a ella, se simplifican enormemente muchos procedimientos industriales y se facilita el desarrollo de una múltiple industrialización de la uva, tendiente a resolver los grandes problemas de la plétora productora.

Desde los mostos concentrados o los jugos de uva espumantes, a los vinos comunes o finos, licorosos o sin alcohol; desde las uvas de mesa a los tipos de vino Campagne o «frizzanti» (ligeramente carbonicados); desde las jaleas o mieles de uva a los licores más refinados; desde la más sencilla labor de las bodegas hasta las más delicadas experimentaciones de laboratorios, resulta el frío un factor poderoso e importantísimo que nos señala nuevos rumbos en el progreso vitivinícola del mundo, y sobre cuyas propiedades conviene llamar desde ya la atención de los interesados de cualquier país vitivinícola, por cuanto no hay duda de que, tarde o temprano, se impondrá como una de las prácticas más indispensables en la evolución industrial que ya nos preconizan las tendencias modernas.

Por de pronto, en la simple preparación del jugo de uva, que requiere hoy la pastorización o la esterilización antiséptica, cuyos inconvenientes son bien conocidos, debería ser adoptado en el Uruguay, si se constituyera alguna sociedad con el propósito de explotar esa industria en vasta escala.

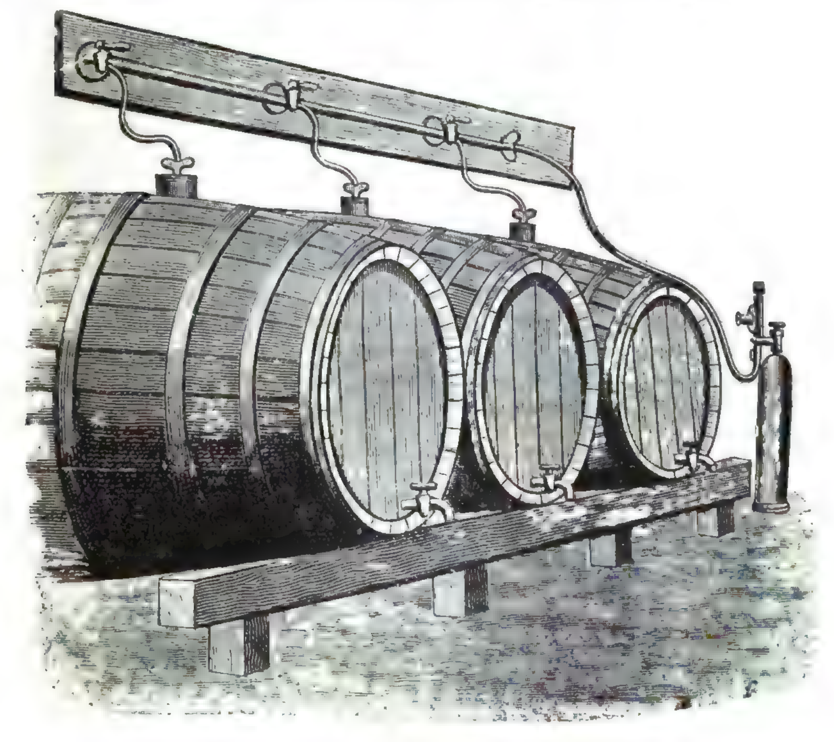
El empleo del gas o anhídrido carbónico se ha generalizado muchísimo en Europa y poco o nada entre nosotros. Aparte su empleo en la cham-

pagnización de los vinos blancos de imitación, no lo he visto empleado en Sud América en ninguna forma en escala bastante vasta. Sin embargo, es, a todas luces, un factor eficientísimo para la conservación y el rejuvenecimiento de los vinos y sobre todo de aquellos tipos que no reunen las características propias de los grandes productos perfectamente constituídos.

Un vino impregnado de gas carbónico se hace más sabroso, llena el paladar, adquiere un aspecto más brillante y un color más vivo, rejuvenece, en fin, no en el sentido de sus mejores caracteres del añejamiento, pero sí en sus condiciones del mayor o menor agrado que provoca; y, además, aumenta sus propiedades digestivas.

Como elemento conservador, es el gas o anhídrido carbónico un gran protector del vino, amparándolo, del contacto, directo o inmediato, con el aire, que muchas veces es causa de alteraciones fatales.

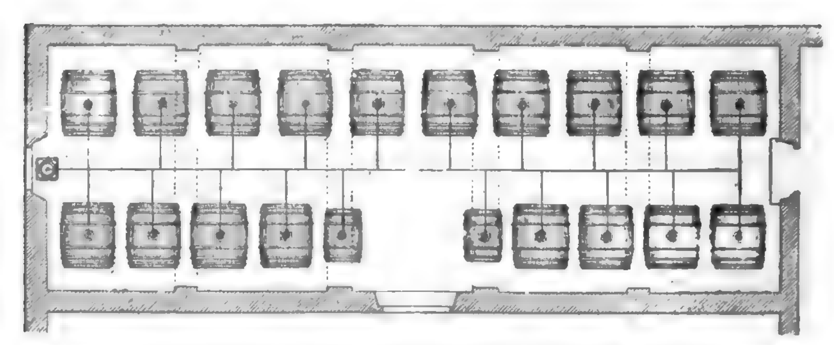
Su aplicación debería, pues, extenderse a los rellenos de las vasijas, en los rebinches que generalmente se practican con el mismo vino, constituyendo una forma mucho más práctica, aseada, sencilla y eficaz.



Aplicación del Anhidrido Carbónico

Con una simple instalación de cañería dispuesta en forma que permita comunicar una serie de toneles con el botellón del gas carbónico, según lo indica el grabado que antecede, se pueden practicar periódicamente los rellenos con solo abrir la canilla de comunicación. El gas, al salir del tubo en que está aprisionado al estado líquido bajo fuerte presión, se desparrama por

todas las cañerías yendo a ocupar el lugar que en cada envase se llenó de aire por efecto de la merma natural del líquido. Y siendo más pesado que el aire, lo desaloja con toda facilidad desempeñando luego el rol importantísimo de protector de la superficie de la masa del vino.



Instalación de relleno con Anhidrido Carbónico

Con este sistema se resuelven a la vez todos los inconvenientes que presenta el empleo del vino, como ser: el derrame que provoca desaseo, acetificación, etc.; el destapar los envases dando lugar a que se introduzca más aire o se revuelva la masa del líquido: la necesidad que puede presentarse de emplear en el relleno un tipo de vino distinto, cuando no se disponga de otro igual: el peligro de que, por error o por insuficientes cuidados precaucionales, se pueda introducir en la gran masa de un tonel, un producto no enteramente sano o que oculte alguna alteración, determinando así, la pérdida de todo el contenido, amén de la economía de tiempo y mano de obra y de la menor congestión de los movimientos de las bodegas, que también influyen poderosamente en el orden y desenvolvimiento interno normal de sus trabajos.

Como modestas indicaciones o aspiraciones de un estudioso, dejo esbozados estos nuevos rumbos industriales, en la seguridad de que han de provocar algún día la curiosidad y la atención de los muchos vitivinicultores progresistas del Uruguay, con verdadero beneficio de la industria vitivinícola que, en mi concepto, necesita evolucionar en todas partes de acuerdo con los adelantos científicos y con las exigencias del público siempre mayores, más variadas y modernas.

IX

Legislación Vinícola

Legeros apuntes - Leyes - Decretos - Reglamentos - Los derechos de importación a la uva y al vino.

La elaboración y el comercio del vino en la República del Uruguay están regidos por disposiciones legislativas, que, en conjunto, aparecen muy acertadas. Son, a no dudarlo, más prácticas y más racionales de las que rigen en la Repúbica Argentina, y denotan una aspiración muy loable de dispensar a la industria honesta una protección eficiente sin afectar la libertad industrial y comercial.

Entre las medidas más atinadas merece señalarse como muy importante y eficaz, la que se refiere a las guías de tránsito para uvas y vinos, que constituyen unos verdaderos certificados de origen y una garantía para el comercio y el consumo, en lo que respecta a las manipulaciones más vulgares, a que puede someterse el mosto o el vino.

Pero, por otra parte, no vemos suficientemente restringida la elaboración de ciertos productos artificiales, que, si bien se fiscalizan en debida forma, vienen a estorbar en el mercado con la denominación impropia de vinos. En esto hallamos deficiente la ley, por cuanto no impide que se hagan circular con nombre tan honroso, ciertas combinaciones de elementos lo más extraños a la vinicultura.

Por el contrario se venden en todas partes, y especialmente en las principales droguerías del país, unas preparaciones en polvo, que lo ostentan en su rótulo, como si quisieran justificar una procedencia legítima de que carecen en absoluto.

Esta anomalía que está en completa contradicción con el espíritu de la ley y especialmente con la definición que en ella se da del vino, me ha impresionado hondamente y he de declarar que la considero muy perjudicial para los intereses de los vitivinicultores y para el prestigio del apreciado licor que, por su carácter y abolengo, no puede ser confundido en el comercio con cualquier bebida, por agradable que sea, que se pretenda ponérsele a la par.

Desde el punto de vista científico, es indiscutiblemente muy oportuna aquella disposición, por la cual se establece anualmente la correlación que deberá existir entre los varios componentes del vino, en base a estudios pre-

vios realizados por las oficinas técnicas oficiales sobre la materia prima de cada cosecha y de cada departamento.

Con ella se viene a demostrar que, al mismo tiempo que el gobierno se preocupa de fiscalizar la elaboración de los vinos con métodos científicos, se procede con criterio recto y en base a repetidos estudios destinados a eliminar esa rigidez de procedimientos que ,muchas veces, resultan contraproducentes. Constituye, además, una garantía de la legitimidad de los productos, que ha de predisponer favorablemente al consumidor.

A este propósito cabe señalar como sumamente útiles y progresistas las disposiciones del decreto reglamentario de la ley 23 de Enero de 1906, por las cuales el territorio de la República se subdivide en ocho regiones vitícolas, cuyos productos se clasifican en base a las constataciones científicas de los laboratorios oficiales.

Otra medida muy conveniente es la que se refiere a la especificación clara y determinante de los métodos analíticos a seguir en las determinaciones oficiales; medida que quisiéramos ver adoptada en la legislación vinícola argentina y que demuestra que los poderes públicos del Uruguay se preocupan seriamente de los intereses vitivinícolas. Mejor prueba de ello la tenemos en las instrucciones que el gobierno hace publicar conjuntamente con las disposiciones legales para orientar a los viniculltores en la elaboración racional de los vinos.

Eliminado, pues, ese lunar a que hice referencia anteriormente y una vez sancionada una ley que, desde hace tiempo, se halla a la consideración de las cámaras, sobre la venta de vinos en envases cerrados, creo que, en conjunto, la legislación vinícola uruguaya llenará por completo las necesidades de la industria, del comercio y de la higiene pública.

Para comodidad de los vitivinicultores y como demostración del alto concepto que me merecen y justificación, a la vez, de las pequeñas observaciones que me sugieren, transcribo sus principales disposiciones.

LEY DE IMPUESTOS A LOS VINOS

17 de Julio de 1903

Artículo 1.o Créase un impuesto interno de consumo aplicable a los vinos, que se abonará con arreglo a la siguiente escala:

1.o Los vinos comunes importados cuya fuerza alcohólica, determinada por destilación y medida a la temperatura de 15 grados, sea superior a 14 grados, pagarán «un centésimo» por cada grado o fracción de grado de exceso y por litro. Cuando estos vinos tengan más de 35 gramos por mil de extracto seco, deducido el azúcar reductor, pagarán además tres milésimos por cada gramo o fracción de gramo de exceso y por litro.

2.o Los vinos comunes importados, cuya fuerza alcohólica no sea superior a 14 grados, quedan exentos del impuesto que se crea por esta ley, siempre que la cantidad de extracto seco que posean

no sea mayor de 28 gramos por mil, deducido el azúcar reductor.

Cuando dicho extracto exceda de esta cantidad, pagarán 3 milésimos por cada gramo o fracción de gramo de exceso y por litro.

3.o Los vinos elaborados en el país, comprendiéndose en esta denominación los que define el artículo 8.o, pagarán siete centésimos por litro.

4.o Los vinos naturales elaborados en el país, quedan exentos de impuesto interno de consumo.

Art. 2.o Sólo se consideran vinos naturales, a los efectos de lo dispuesto en el inciso final del artículo anterior:

1.o Los que sean el producto exclusivo de la fermentación del mosto, proveniente del zumo de la uva fresca.

2.o Los indicados en el inciso anterior, que hayan sido sometidos durante la fermentación del mosto a alguno de los métodos de corrección determinados por la enología con el exclusivo objeto de mejorar su calidad defectuosa por condiciones especiales de la cosecha.

3.o Los que resulten del corte de vinos puros nacionales entre sí, o con vinos puros extranjeros.

Los vinos que no sean el resultado de alguno de los procedimientos indicados en los tres incisos precedentes, se reputan artificiales.

Art. 3.o Todo bodeguero o fabricante de vino natural deberá justificar la procedencia de la uva fresca que haya servido para la elaboración de dicho vino, por medio de certificados que expedirán los viticultores con arreglo a lo dispuesto en el artículo 27 de la presente ley.

Art. 4.o A los efectos de la exención de impuesto que establece el inciso final del artículo 1.o se declara que el máximum de producción de vino natural por cada 100 kilos de uva fresca es de 70 litros.

Todo excedente se considerará vino artificial y se hallará sujeto al pago del impuesto que establece el inciso 2.o del artículo 1.o, salvo lo dispuesto en los incisos 2.o y 3.o del artículo 2.o.

Art. 5.o Todo vino nacional, cuyo análisis demuestre que sus componentes no guardan entre sí las relaciones características, universalmente admitidas, será reputado artificial.

En consecuencia, sólo serán considerados naturales los vinos nacionales tintos que tengan una relación «extracto-alcohol» inferior a 4.5 y una suma «alcohol-ácido» comprendida entre 12.5 y 17; para los vinos blancos, la relación «extracto-alcohol» no podrá exceder de 6.5 y la suma «alcohol-ácido» deberá hallarse comprendida entre 12.5 y 17.

Art. 6.o Las correcciones y mezclas a que se refieren los incisos 2.o y 3.o del artículo 2.o, sólo podrán hacerse con la autorización previa de la Dirección General de Impuestos Directos o de la respectiva Administración Departamental de Rentas, y con arreglo a las formalidades y garantías que determine el Poder Ejecutivo.

Art. 7.o Los vinos elaborados en el país, podrán alcoholizarse, úni-

camente con alcohol etílico rectificado y puro, en los puntos de producción o en los de consumo, hasta el grado indispensable para su conservación y siempre que la composición del vino corregido no salga de los límites fijados en el artículo 5.o.

Pasados estos límites, estos vinos se considerarán artificiales, con arreglo a lo dispuesto en el artículo 5.o, y se hallarán sujetos al pago del impuesto que se fija en el inciso 3.o del artículo 1.o.

La alcoholización sólo podrá efectuarse mediante la autorización correspondiente de la respectiva Oficina de Impuestos.

Este permiso y el que indica el artículo anterior, se otorgarán dentro de las veinticuatro horas de solicitados.

Art. 8.o A los efectos de la aplicación del impuesto de consumo creado por esta ley, se considerará como vino artificial todo el que resulte del desdoblamiento de los vinos comunes importados, mediante la adición de agua, alcohol u otras materias que, según esta ley, no sean extrañas a los vinos y siempre que las operaciones practicadas sean admitidas por la enología.

Art. 9.o En la elaboración de vinos, queda absolutamente prohibida la adición de toda materia colorante, artificial o natural, que no sea la propia de la uva, así como de alumbre, ácido salicílico, bórico o sus sales, ácido benzoico, sacarinas, glicerinas y glucosas comerciales, y el uso de las sales de bario y de estroncio para el desenyesado.

Quedan igualmente prohibidas todas aquellas substancias nocivas a la salud, que no figuren entre los componentes de los vinos naturales.

Art. 10. El uso del azufrado, enyesado y la adición de sulfitos como medio de conservación, quedará sujeto a la reglamentación de la presente ley.

Art. 11. Los vinos nacionales serán analizados por el Laboratorio Químico anexo a la Dirección General de Impuestos, que se crea por el artículo 43 de esta ley, y en el modo y forma que determine el Poder Ejecutivo, quedando facultado dicho Poder para instalar este laboratorio como una sección de la Dirección General de Aduanas, y determinar en tal caso la nueva organización de ambos y las atribuciones de su personal.

Podrán también practicar estos análisis los laboratorios químicos departamentales que habilite al efecto el Poder Ejecutivo.

Toda disidencia entre los bodegueros, fabricantes o comerciantes de vinos nacionales y el Fisco, sobre análisis de dichos vinos, será resuelta por el Poder Ejecutivo, previo informe del Laboratorio Químico de la Universidad Mayor de la República.

Art. 12. Los vinos artificiales, comprendiéndose en esta denominación todos los que no reunan las condiciones exigidas por los artículos 2.o, 3.o, 4.o y 5.o de la presente ley, y los que se hallen en el caso del artículo 8.o, deben llevar en los envases que los guarden o en los que se expendan, un letrero que diga: «Vino artificial», junto con la respectiva marca de fábrica y boleto de control que establece el artículo 16, bajo pena de decomiso.

Estos letreros y los que indica el artículo siguiente, deberán ser impresos en caracteres no menores de un centímetro para los envases de menos de 20 litros, y de un decímetro para los de mayor tamaño.

Además, todo establecimiento donde se elabore o venda vino artificial deberá colocar al exterior letreros en que exprese esa circunstancia, en la forma y condiciones que determine el Poder Ejecutivo al reglamentar esta ley.

La sola infracción de las disposiciones de los dos incisos anteriores, será castigada con la pena que establece el artículo 38 de esta ley.

Art. 13. Los vinos naturales deberán llevar también, bajo la misma pena, un letrero que diga: «Vino natural», junto con la respectiva marca de fábrica y boleto de control que establece el artículo 16.

Cuando se compruebe, sea por medio de análisis químico, o por la verificación que establece el artículo 30, que un vino llamado natural no es tal, y que se ha entregado al consumo defraudando el impuesto que establece el inciso 3.o del artículo 1.o, será decomisado y su propietario, poseedor, comerciante o consignatario, quedará sujeto además a la pena que establece el artículo 37.

Pago del Impuesto

Artículo 14. El impuesto que establece el artículo 1.o será abonado por el respectivo bodeguero o fabricante de vino en pagos mensuales, que deberán efectuarse dentro de los cinco primeros días del mes, en letras a treinta días de plazo, cuando el importe exceda de mil pesos; si en vez del pago a plazo se optara por el pago al contado, se otorgará un descuento de uno por ciento.

Art. 15. El pago del impuesto interno de consumo sobre los vinos comunes importados, se verificará en la Dirección General de Aduanas o sus dependencias, cuando se efectúe su despacho, y el correspondiente a los vinos elaborados en el país, en la Dirección General de Impuestos Directos o en las respectivas Administraciones Departamentales de Rentas.

La base para el cobro del impuesto a los vinos elaborados en el país, será la declaración jurada del bodeguero o fabricante y los asientos de sus libros, los que exhibirá toda vez que se le exija, conjuntamente con los demás libros especiales que, a los efectos del control del impuesto, determine el Poder Ejecutivo al reglamentar esta ley, y sin perjuicio de las demás medidas que crea conveniente para comprobar la veracidad de tal declaración.

La recaudación mensual se hará por el expendio; entendiéndose por tal, para los casos en que no se fije una forma especial, toda salida de vinos de las bodegas o fábricas respectivas.

Los bodegueros o fabricantes, cuyo expendio sea menor de 40 hectólitros mensuales, efectuarán al contado el pago del impuesto, contra boletos que entregará la Dirección General de Impuestos Directos.

Art. 16. Todo bodeguero o fabricante de vino, antes de entregarlo al consumo, deberá aplicar sobre el envase que lo contenga, su marca de fábrica debidamente registrada, y la boleta o timbre de control representativa del pago del impuesto que corresponda o de su exención, con arreglo a lo dispuesto en el artículo 1.o; disposición esta última que también comprende a los comerciantes, importadores y detallistas.

Habrá tres clases de boletos o timbres de control: una para los vinos importados, otra para los vinos naturales elaborados en el país, y la tercera para los vinos artificiales, también elaborados en el país.

La forma de estas boletas o timbres y las condiciones de su expedición x aplicación serán determinadas por el Poder Ejecutivo.

Guias

Artículo 17. Desde la fecha que determine el Poder Ejecutivo, no podrán circular vinos en envases mayores de 25 litros dentro de la República, sin ir acompañados de la guía correspondiente. Dicha guía irá firmada por el remitente, y en ella se especificará la clase, cantidad, envase, marca de fábrica, números y serie de las boletas o timbres de control que lleven aplicados, nombre del reglamento y demás detalles que determine el Poder Ejecutivo.

Estas guías sólo podrán expedirlas los bodegueros, fabricantes o comerciantes de vinos que se hayan inscripto en el Registro que prescribe el artículo 21 de esta ley, y se extenderán por triplicado en libretas talonarias que proporcionará la Dirección General de Impuestos Directos a las respectivas Administraciones de Rentas.

Uno de estos ejemplares se entregará al comprador, el otro se entregará o remitirá por correo a la respectiva Oficina de Impuestos, y el tercero quedará en poder del bodeguero, fabricante o comerciante, a los efectos de la fiscalización del impuesto.

Art. 18. Todo vino que en envases mayores de 25 litros circule sin marca de fábrica y sin la guía que prescribe el artículo anterior y la boleta o timbre del control correspondiente, será decomisado, y su propietario o consignatario sufrirá además la pena que establece el artículo 37.

Art. 19. Queda prohibida en las ciudades y pueblos de la república, desde la fecha que juzgue necesario el Poder Ejecutivo, la venta de vinos en envases abiertos, debiendo, por consiguiente, los comerciantes y detallistas, desde igual fecha, tenerlos en envases cerrados, con su boleta o timbre del control correspondiente.

Art. 20. Inmediatamente de abierto un envase, deberá desgarrarse la boleta o timbre del control respectivo, pero de manera que quede constancia de su existencia.

Todo importador, bodeguero, fabricante o comerciante de vino que tenga en su poder envases vacíos, a los cuales no se les haya destruído la boleta o timbre de control respectivo, será multado con diez veces el importe del impuesto, según la capacidad del envase.

Art. 21. A los efectos del control del impuesto que esta ley establece, la Dirección General de Impuestos Directos y las Administraciones Departamentales de Rentas llevarán tres registros: uno de bodegueros o fabricantes de vinos naturales o artificiales, otro de viticultores y otro de comerciantes y detallistas de vinos.

Todo bodeguero, fabricante, viticultor, comerciante y detallista de vinos estará obligado a inscribirse en el Reigstro respectivo, y hacer en él las declaraciones juradas que determine el Poder Ejecutivo al reglamentar

la presente ley, bajo las penas que establece el artículo 37.

Art. 22. Todo comerciante y detallista de vinos deberá anotar diariamente en un libro que proporcionará la Dirección General de Impuestos Directos, la cantidad y clase de los vinos que haya comprado, así como la de los que hubiese vendido.

Art. 23. Queda prohibida la fabricación clandestina de vinos, comprendiéndose en esta prohibición la mezcla de vinos importados o nacionales y su alcoholización o desdoblamiento.

Para realizar cualquiera de estas operaciones, deberá tomarse previamente patente de fabricante de vinos, y solicitarse, en cada caso, autorización de la respectiva Oficina de Impuestos, la que será otorgada dentro de veinticuatro horas, tomando las disposiciones que crea conveniente a los efectos de la aplicación de esta ley.

La violación de esta disposición será castigada con las penas que establece el artículo 37.

Viticultores

Artículo 24. Los viticultores, antes de proceder a la vendimia, deberán solicitar autorización de las respectivas Oficinas de Impuestos, haciendo previamente las declaraciones juradas que determine el Poder Ejecutivo.

Durante la vendimia llevarán un libro diario de romaneos, a fin de poder verificar en cualquier momento el monto de la cosecha, su correlación con las declaraciones prestadas por el viticultor ante la Administración respectiva de Impuestos y Departamento de Ganadería y Agricultura y con los certificados de venta o salida de uva que hubiere expedido y la parte destinada a elaboración de vino en el propio establecimiento.

Art. 25. Terminada la vendimia, deberá pasar a la Dirección General de Impuestos Directos una relación conteniendo la cantidad de uva recogida y las ventas efectuadas, con las demás indicaciones que juzgue conveniente el Poder Ejecutivo, así como la cantidad de uva elaborada, en el caso de que al mismo tiempo sea bodeguero.

Art. 26. Sin perjuicio de los casos de la excepción, que por circunstancias especiales podrá resolver el Poder Ejecutivo, a los efectos del artículo 24, dicho Poder, previo informe del Departamento de Ganadería y Agricultura, fijará anualmente el máximum de producción de uva por cada pie de viña y por regiones.

Todo certificado que exceda de este límite se reputará fraudulento, y su expedición será penada con arreglo a lo dispuesto por el artículo 37.

Art. 27. Toda venta o salida de uva de un viñedo deberá ir acompañada de un certificado firmado por el viticultor, con expresión de la cantidad, procedencia de la uva, nombre y domicilio del comprador y demás detalles que determine el Poder Ejecutivo.

Estos certificados sólo podrán expedirlos los viticultores que se hayan inscripto en el Registro que prescribe el artículo 21 de esta ley y a favor de los bodegueros o fabricantes inscriptos en el mismo Registro, únicos a quienes los viticultores podrán vender uva en cantidades mayores de

100 kilos Dichos certificados se extenderán por triplicado, en libretas talonarias que proporcionará la Dirección de Impuestos Directos o las respectivas Administraciones. de Rentas.

Uno de los ejemplares se entregará al comprador, el otro se entregará o remitirá por correo a la respectiva Oficina de Impuestos, y el tercero quedará en poder del viticultor, a los efectos de lo dispuesto por el artículo 31.

Art. 28. Toda uva que circule sin el certificado que prescribe el artículo anterior, será decomisada y su propietario o consignatario, así como el conductor, sufrirán además las penas que determina el artículo 38.

Art. 29. Los bodegueros o fabricantes de vinos serán responsables subsidiariamente de la exactitud de los certificados de procedencia de uva que exhiban

Art. 30. Terminada la época de la vendimia, el Poder Ejecutivo podrá ordenar la fiscalización de todas las bodegas o fábricas de vinos, a objeto de comprobar la cantidad de vino natural que haya podido elaborarse, con arreglo a lo dispuesto por los artículos 3.o y 4.o de esta ley.

Todo excedente que se constate en esta revisación y que no haya sido declarado con arreglo a lo dispuesto en el artículo 25, se reputará vino artificial y quedará sujeto al pago del impuesto que establece el inciso 3.o del artículo 1.o; esta omisión o falsa declaración se castigará además con las penas que fija el artículo 37.

En cada una de las inspecciones se labrará un acta por duplicado, en libros talonarios que proporcionará la Dirección G. de Impuestos Directos, que será firmada por el bodeguero o fabricante de vinos, en la que se dejará constancia del resultado de la inspección.

En caso de resistencia, el Inspector requerirá el auxilio de la fuerza pública y ante dos testigos procederá a practicar la diligencia ordenada por este artículo.

Art 31. El Departamento de Ganadería y Agricultura formará anualmente el censo de los viñedos existentes en la República; verificando sobre el terreno las declaraciones juradas que al efecto hayan formulado los viticultores ante dicho Departamento y la respectiva Oficina de Impuestos.

Art. 32. Las empresas de transporte o cualquier acarreador, no podrán transportar vinos sin la guía correspondiente, y sin que los envases que los contengan lleven adherida la respectiva boleta o timbre de control y correspondiente marca de fábrica, bajo pena de multa igual al doble del impuesto que correspondería a los vinos transportados.

Art. 33. Las empresas de transporte pasarán semanalmente a la Dirección G. de Impuestos Directos un estado de los vinos que circulen por sus líneas, con la designación de marcas de fábrica, clases, cantidad, nombre del cargador, consignatario y destino, bajo la multa que establece el artículo 38.

Art. 34. El Poder Ejecutivo podrá, cuando lo juzgue necesario, hacer verificar en los ferrocarriles, vapores, buques y demás empresas de transporte y vehículos en general, los vinos que conduzcan, debiendo las empresas prestarle el concurso y suministrarle las informaciones que les solicitase según los datos expresados en el artículo anterior.

Podrá igualmente exigir la exhibición de sus libros en la parte relativa a la verificación de esos datos.

Art. 35. Los propietarios o representantes de cualquier casa, bodega, fábrica de vinos, viñedo o establecimiento inscripto o que deba inscribirse en la Dirección General de Impuestos Directos o Administraciones Departamentales de Rentas, con arreglo a lo dispuesto en los artículos 20 y 30, están obligados a permitir la inspección en todos los locales, almacenes, depósitos o dependencias del establecimiento, viñedo, casa o fábrica de vinos, así como la de sus libros de comercio y fabricación, cuando la respectiva Oficina de Impuestos Internos necesite comprobar la estricta observancia de esta Ley y reglamentación que se dicte para la recaudación del impuesto de consumo a los vinos, o cuando se tratare de la instrucción de sumarios por infracción a las mismas disposiciones.

Art. 36. Los vinos adulterados, nocivos a la salud, y los elaborados en contravención a lo dispuesto en los artículos 9 y 10 de la presente Ley, serán decomisados e inutilizados, y los expendedores serán penados conforme al artículo 37, sin perjuicio de las acciones criminales que correspondan según el caso.

Art. 37. Cualquier falsa declaración, acto u omisión, que tenga por mira defraudar el impuesto interno de consumo que por esta Ley se crea, serán penados con una multa de diez veces el importe de la suma que se ha pretendido defraudar, pudiendo además aplicarse por los tribunales la pena de arresto al autor, por un término que no baje de tres meses ni exceda de un año en caso de grave defraudación, de reincidencia general o concurso de infracciones.

Art .38. Las demás infracciones a las disposiciones de la presente Ley y a los reglamentos que para su ejecución dicte el Poder Ejecutivo, sufrirán una multa de veinticinco a quinientos pesos, según la gravedad de la contravención, que será aplicada, hasta cien pesos, por la Dirección General de Impuestos Directos con apelación al Poder Ejecutivo, y en los demás casos por los jueces respectivos.

Art. 39. Todo aquel que denuncie una infracción a la presente Ley, sea o no empleado de la Dirección General de Impuestos Directos, tendrá derecho al cincuenta por ciento de la multa líquida que ingrese al Fisco por esa infracción.

Art. 40. Los créditos por el impuesto interno de consumo a los vinos, gozarán de privilegio especial sobre todas las maquinarias, enseres y edificios de la fabricación, viñedos y productos en existencia, todo lo cual queda igualmente sujeto a las responsabilidades en que se incurra por contravención a las disposiciones de esta Ley.

Este privilegio subsiste aún en el caso que el propietario transfiera a un tercero, por cualquier título, el uso y goce de esas propiedades.

Art 41. A los dos meses de promulgada la presente Ley, los importadores, bodegueros, fabricantes, comerciantes y detallistas de vinos deberán declarar, ante la Dirección General de Impuestos Directos, las existencias que posean, con determinación de clase, envase y demás disposiciones que crea conveniente el Poder Ejecutivo a los efectos de la aplicación del impuesto de consumo creado.

Art 42. Desde la promulgación de esta Ley queda prohibido el establecimiento de nuevas fábricas de vino artificial, fuera de la capital de la República.

DECRETO REGLAMENTARIO

de la ley 17 de Julio de 1903

Vinos importados

Artículo 1.o Estos vinos pagarán como único impuesto interno el establecido por la Ley que se reglamenta, reputándose suprimido el que establecía la Ley del 14 de Julio de 1900.

Art. 2.o El impuesto interno no se cobrará a los cargamentos de vino que hallándose en viaje con destino a la República, hubiesen salido del puerto de procedencia antes del 9 de Julio próximo pasado. Tal circunstancia se justificará con la presentación del conocimiento de embarque, legalizado por el Cónsul Oriental.

Viticultores

Artículo 3.o Se considera viticultor, a los efectos de la Ley y su reglamentación, al que cultiva la vid para vender la uva o la destine a la vinificación

Art. 4.o Del 1.o al 31 de Enero de cada año, presentarán los viticultores, ante las Oficinas respectivas, declaración jurada sobre los antecedentes que indique el formulario de que se les proveerá. Estas declaraciones se harán por duplicado en los departamentos de campaña.

Las Administraciones Departamentales remitirán a la Oficina Central ambos ejemplares, uno de los cuales se pasará al Departamento Nacional de Ganadería y Agricultura, a los efectos del artículo 26 de esta Ley.

Art. 5.o La autorización de que trata el artículo 24 para proceder a la vendimia, se solicitará diez días antes de aquel en que ha de comenzar, fijando la duración probable de dicha operación.

Art. 6.o La relación que prescribe el artículo 25 de la Ley, de la uva recogida, ventas efectuadas y uva elaborada, se pasará por duplicado en los departamentos del litoral e interior a las Oficinas respectivas, y éstas remitirán un ejemplar a la Central.

Art. 7.o La venta de uva en cantidad mayor de cien kilogramos, sólo puede hacerse por el viticultor inscripto a bodegueros o fabricantes también inscriptos.

Art. 8.o Toda uva salida en cantidad mayor de cien kilogramos será acompañada de un certificado firmado por el viticultor o por quien lo represente, expresando la cantidad, procedencia de la uva y demás antecedentes a que haga referencia el impreso.

Art. 9.o Antes de la vendimia, o, a más tardar, cuando el resultado de las primeras operaciones del romaneo a que hace referencia el artículo

24 de la Ley, autorice la presunción de que el máximum de cosecha fijado oficialmente puede ser excedido, el viticultor dará cuenta inmediatamente a la Oficina del ramo a los efectos que hubiese lugar.

Sin esta formalidad no se admitirá petición alguna sobre rectificación del máximum referido.

Art. 10. Los certificados que expida un viticultor no podrán acusar en su totalidad mayor cantidad de uva que la que en definitiva acuse su certificado de cosecha.

Art. 11. El duplicado del certificado de venta o salida de uva que según la Ley debe enviarse a la Oficina del ramo, se remitirá por el correo siguiente a la venta o salida.

Art .12. Si la salida de uva de una viña se efectuare en diversos lotes, cada conductor irá munido del certificado respectivo.

Art. 13. Toda uva que circule sin el certificado prescripto por el artículo 27 de la Ley, o cuyo peso difiera del que la acompañe, será decomisada y puesta a disposición de los establecimientos de beneficencia.

Vinos naturales nacionales

Artículo 14. El bodeguero que no justificase la procedencia de la uva fresca que haya servido para la fabricación del vino natural, por medio de los certificados expedidos por los viticultores con arreglo al artículo 27 de la Ley, pagará el impuesto, reputándose vino artificial y procediéndose como está dispuesto para los de esta clase.

Art .15. Analizadas las muestras que remita el bodeguero, de cada uno de los tipos de vino elaborado u otras que la Oficina disponga tomar, si el vino resulta ser natural, se expedirá el certificado de análisis correspondiente.

Art. 16. A efecto de comprobar la producción máxima de vino natural que admite la ley, queda facultada la Dirección General de Impuestos Directos para inspeccionar los residuos de la uva y de la vinificación, constatándose el resultado en el acta de que habla el artículo 30 de la Ley.

Vinos naturales nacionales, corregidos y alcoholizados

Artículo 17. Los que quieran someter sus vinos a las correcciones o alcoholizaciones permitidas por el inciso 2.o del artículo 2.o y artículo 7 de la Ley, pedirán autorización a la respectiva oficina. La solicitud expresará: cantidad y clase de vino a corregir, método de corrección y cantidad y procedencia de la uva, si se trata solo de corrección.

Para el caso de alcoholización sólo se expresará: cantidad de vino, número de análisis y procedencia.

Art. 18. Del resultado de las correcciones y alcoholizaciones autorizadas, se remitirán muestras a la Oficina, en la forma que se indique; pudiendo además tomarlas ésta, si lo juzga conveniente.

Vinos naturales cortados

Artículo 19. También se pedirá autorización para los cortes o mezclas (inciso 3.o, artículo 2.o de la Ley) con tres días de anticipación. La soli-

citud expresará: cantidades de los vinos que entran en el corte, procedencia, numeración de boletas y copia de análisis de los vinos a cortar.

Efectuado el corte, se tomarán muestras del nuevo tipo de vino resultante, inutilizando las boletas de los vinos cortados.

Art. 20 Si el nuevo análisis corresponde a la composición que debe tener el vino cortado y su volumen integral no ha sido alterado, se entregarán boletas sustitutivas de las inutilizadas con las atestaciones correspondientes.

Si el análisis no corresponde a los vinos cortados, demostrando por el contrario su desdoblamiento o desnaturalización, se considerará artificial todo el vino resultante y sujeto al pago inmediato del impuesto.

Art. 21. Las casas de corte remitirán diariamente a la Oficina copia literal del movimiento que acusen sus libros especiales.

Art. 22. Las oficinas respectivas podrán intervenir en las operaciones de que tratan los artículos 17 a 19 de este decreto.

Vinos artificiales

Artículo 23. Sin perjuicio de las prescripciones contenidas en los artículos 8.o y 9.o de la Ley y demás que les atañen, las fábricas de vino artificial quedan especialmente sujetas al siguiente régimen

a) En cada caso comunicarán a la respectiva Oficina, con cuarenta y ocho horas de anticipación, la cantidad y clase de vino a fabricar, capacidad y número de los recipientes que utilizarán, tiempo en que se efectuará y procedimiento a emplearse (fermentación, infusión o desdoblamiento).

b) Asentarán en los libros de «materias primas y producción» la fecha y la hora en que empieza la fabricación, número de orden de ésta, capacidad de las tinas o recipientes ocupados, materias primas empleadas y fecha y hora en que finalice la operación.

c) Diariamente pasarán una planilla de producción y expendio a la Oficina del ramo, en que se expresará: existencia, producción, ventas, destinos de éstas, comprador, envases y boletos de control empleados; y al dorso, el estado del movimiento de materias primas.

d) Sobre la puerta principal de la fábrica se colocará el letrero «Fábrica de Vino Artificial» en fondo blanco con caracteres rojos de un decímetro de altura y cinco centímetros de ancho cuando menos.

Si se trata de casa de venta de este artículo, el letrero será «Venta de Vino Artificial»; igual inscripción con más la marca de fábrica, tendrán los envases prontos para el expendio.

Fraccionamiento

Art. 24. El que tenga que fraccionar vinos, ya controlados en envases mayores de veinticinco litros, solicitará en cada caso, el permiso correspondiente, expresando la cantidad total de litros a fraccionar, las de los enva-

ses que lo contienen, las referencias de las boletas de cada uno y el número, clase y capacidad de los envases que empleara.

La Oficina autorizará la operación y expedirá las boletas de fraccionamiento correspondiente, las que se colocarán en los envases en la forma prescripta por este decreto.

Terminada la operación, se dará cuenta.

Registro de inscripción

Artículo 25. Los importadores, los viticultores, los bodegueros o fabricantes de vinos naturales, los cortadores, los fabricantes de vino artificial, los comerciantes y los detallistas, deberán presentarse para la inscripción, antes del 10 de Septiembre próximo, en la Dirección General de Impuestos, si radican en la Capital, y si en los departamentos, en las Administraciones Departamentales de Rentas.

El formulario de que se les proveerá a este efecto, contendrá, según el caso, la clase de establecimiento, su nombre, ubicación precisa, nombre o razón social bajo el cual gire, y el de la persona que lo represente, quien registrará su firma en la oficina respectiva.

Con relación a los viticultores, bodegueros, fabricantes de vinos artificiales y cortadores, el formulario expresará la superficie del terreno que ocupe su viñedo, las construcciones, nómina detallada y completa de los aparatos, máquinas y útiles, capacidad productiva y valor estimativo de todo, a los efectos del artículo 40 de la Ley.

Art. 26. La instalación de un establecimiento, así como cualquier modificación del estado actual de los existentes en sus construcciones o instalaciones, deberán ser previamente autorizadas por la Oficina del ramo.

Art. 27. De los cambios de firma o razón social, se dará cuenta dentro de tres días

Art. 28 La nómina de los aparatos expresará el número de tinas, cubas, toneles u otros recipientes que utilicen para la fermentación, elaboración de los vinos, o su conservación hasta el expendio. Cada recipiente llevará un número de orden, determinándose en el mismo la capacidad en hectólitros y litros en guarismos de pintura blanca indeleble.

Art. 29 Previamente a la inscripción se constatará la exactitud de los datos contenidos en la declaración.

Si la declaración fuera conformada, se expedirá al interesado el certificado de inscripción, que debe colocarse en paraje visible del establecimiento, haciéndose siempre referencia en las gestiones oficiales al número de orden de aquel.

Libros especiales

Artículo 30. Todo viticultor, fabricante, comerciante en vinos, está obligado a llevar al día los libros especiales siguientes:

A) IMPORTADORES. — Un libro de entradas y salidas especificando la procedencia de cada partida, número del permiso del despacho de Aduana y de análisis y numeración de boletas; y en las salidas, el destino y nombre del comprador.

B) VITICULTORES.—Un libro de producción y expendio de uva, en el que anotarán diariamente el resultado del romaneo prescripto por el artículo 24 de la Ley, y la salida o venta de la misma, con determinación de cantidad, número de certificado, destino y destinatario. En dicho libro, serán también consignadas con las mismas referencias, excepto el certificado, las cantidades menores de cien kilogramos.

C) BODEGUEROS O FABRICANTES DE VINOS NATURALES NACIONALES. — Un libro de materias primas y producción, en el que anotarán en cada caso la entrada de uva a bodega, con especificación de procedencia, debiendo hacer el descargo con determinación de cantidad, al emplearla en la vinificación, y el resultado de ésta en litros. Otro de producción y expendio en que darán entrada al resultado de la vinificación en litros y salida a cada partida, número de la guía, cantidad y clase de envases, contenido en litros de cada uno, número de las boletas correspondientes, destino y destinatario.

D) CORTADORES. — Un libro de entradas y salidas que abrirán con la existencia de vinos no cortados que tengan al registrarse, en el cual darán entrada a todo el que adquieran, y salida al que empleen en cortes o vendan sin cortar. Otro libro de cortes en el que darán entrada por número de análisis, a los vinos a cortar en cada caso, el resultado del corte, número del nuevo análisis, cantidad de cascos en que se haya envasado y numeración de las nuevas boletas de control, saldándolo con los vinos cortados vendidos, con especificación del destino y nombre del comprador.

E) FABRICANTES DE VINO ARTIFICIAL. — Un libro de materias primas en que darán entrada a toda materia destinada a la fabricación del vino artificial y salida a medida que se empleen. Otro libro de producción y expendio con la fecha, hora y demás datos que pongan de manifiesto el proceso de cada fabricación. En el expendio se anotará el destino, comprador, número de la guía, números de las boletas y cantidad y clase de cada partida salida de la fábrica.

F) COMERCIANTES EN VINOS. — (Considerándose tales únicamente a los que vendan el vino en los mismos envases y estado que lo adquieran). Un libro de entradas y salidas.

G) DETALLISTAS. — Un libro de entradas y salidas y otro de fraccionamiento, en el cual anotarán todos los datos relativos al trasvase, fraccionamiento del vino y expendio.

Art. 31. Estos libros deberán exhibirse a los funcionarios de impuestos dando además las explicaciones que requiriesen.

Pago del impuesto

Artículo 32. — De conformidad al artículo 41 de la Ley, los bodegueros y fabricantes de vinos deberán declarar a la Dirección General de Im-

puestos o Administraciones Departamentales de Rentas, las existencias que posean el 17 de Septiembre próximo.

Art. 33. El pago mensual del impuesto que grava los vinos artificiales, se efectuará desde el mes de Octubre en los cinco primeros días de cada mes, al contado o a plazos, según los casos y formas que determinan los artículos 14, 15 y 16 de la Ley.

Art. 34. La Dirección General de Aduanas vertirá diariamente en la de Impuestos Directos lo que recaude por el impuesto de que se trata. Ambas oficinas concertarán la forma de documentos a emplear y antecedentes que deben contenecer.

Art. 35. Los morosos al pago del impuesto y los que omitan el cumplimiento de cualesquiera de las disposiciones de esta ley o su reglamentación, serán eliminados del Registro respectivo, intimándoseles la devolución de las boletas de control y demás documentos, sin perjuicio de exigírseles el adeudo.

Art. 36. La oficina del ramo publicará mensualmente una relación nominal de las inscripciones que se hallen vigentes.

Boletas de control

Art. 37. Las boletas de control que prescribe el artículo 16 de la Ley, serán talonarias, selladas por la Contaduría General del Estado y correlativamente numeradas, y expresarán:

Clase de vino.
Clase de envase.
Capacidad en litros.
Número de análisis.
Fecha de salida del envase.

Estas boletas serán de los colores siguientes:

Blancas, para el vino nacional;
Verdes, para los vinos importados;
Amarillas, para los vinos cortados, y
Rojas, para los vinos artificiales.

Art. 38. Las boletas de fraccionamiento serán del mismo color de las originarias, harán referencia a la numeración de aquéllas y contendrán, además de las mismas atestaciones, el nombre del comerciante fraccionador.

Art. 39. El empleo de las boletas se hará en orden ascendente de su numeración.

Art. 40. En caso de error al llenarse una boleta, se conservará adherida a su talón, con más la palabra «inutilizada» y la firma de la casa.

Art. 41. Las boletas se colocarán en una de las cabeceras de los cascos, pegándolas con goma fuerte y cinco tachuelas, una en el centro y una en cada ángulo.

Art. 42. Las boletas destinadas a los vinos importados, se entregaran a los importadores en las Aduanas respectivas, debiendo aplicarse a los envases en la forma determinada al efectuarse el despacho.

Art. 43. Las del vino nacional natural o artificial, se entregarán por las respectivas oficinas a los bodegueros o fabricantes a solicitud de éstos, de acuerdo con la producción que hayan justificado. Estas boletas serán

pegadas a los envases antes de efectuarse la salida del vino de la bodega o fábrica.

Art. 44. El 17 de Septiembre próximo, todas las existencias de vinos deberán tener adherida la boleta de control, que les corresponda, según se trate de vinos importados, naturales del país o artificiales.

Art. 45. En todos los casos de entregas de boletas, la oficina expedidora exigirá del solicitante un recibo que dará la persona autorizada por el establecimiento al inscribirse, el cual servirá de comprobante de la cuenta respectiva, haciéndose responsable de las boletas cuya aplicación no se justifique.

Art. 46. Para los vinos que tengan los comerciantes en la fecha de 17 de Septiembre próximo, en que el impuesto empezará a hacerse efectivo, la Dirección General proveerá de las boletas necesarias.

Disposiciones generales

Artículo 47. Ningún vino podrá ser librado al consumo sin previo análisis químico

Los análisis se verificarán en la capital en el Laboratorio Químico de la Dirección General de Aduanas.

Para los que deban efectuarse en los departamentos del litoral e interior, el Poder Ejecutivo proveerá por quién han de practicarse.

Art 48. Las cuestiones entre los interesados y el Fisco serán informadas por el Laboratorio Químico de la Facultad de Medicina de la Universidad.

El mismo Laboratorio redactará las instrucciones con arreglo a las cuales deben practicarse los análisis, de suerte que revistan uniformidad.

Fijará también el límite para el uso del azufrado, enyesado y sulfitos de que trata el artículo 12 de la Ley.

Art .49 En toda fábrica de vinos podrá establecerse la fiscalización permanente, debiendo permitir el establecimiento la instalación decorosa del agente fiscal.

Art. 50. Las infracciones se justificarán por sumarios administrativos, aplicándose las condenas por la Dirección o por los Jueces, por arreglo a los artículos 37 y 38 de la Ley.

La oficina determinará el empleado que deberá instruir el sumario

Art. 51. El personal que autoriza la Ley se nombrará según las necesidades del servicio y podrá ser utilizado en cualquier otro de la oficina del ramo.

Art. 52. Los libros e impresos de que debe proveerse a los contribuyentes, se les entreagrán a precio de costo.

Art. 53. Las empresas de transportes suministrarán los datos que les impone esta ley, en formularios de que serán provistas por la Dirección del ramo.

Art. 54. La venta de vinos en envases abiertos podrá hacerse en tanto que el Poder Ejecutivo no use de la facultad de prohibirla que le acuerda el artículo 19 de la Ley.

Art. 55. Los inspectores del impuesto a los vinos pueden tomar mues-

tras en las casas de comercio, para comprobar si corresponden a su procedenncia.

Art. 56. En una bodega o depósito de vinos naturales no se podrán fabricar vinos artificiales.

Art. 57. Los envases de vinos se colocarán en forma que la boleta de control quede a la vista.

Art. 58. Todo envase que pueda contener vino en cantidad mayor o menor de 25 litros, queda sujeto a revisación.

Art. 59. Las denuncias de particulares de que habla el artículo 39 de la Ley, serán previamente apreciadas y resueltas por la oficina del ramo.

Art. 60. Comuníquese, publíquese, y dése al L. C.

LEY 23 DE ENERO DE 1906

Artículo 1.º Facúltase al Poder Ejecutivo para que determine todos los años, oyendo previamente al Laboratorio Químico de la Dirección de Impuestos, las relaciones que deben guardar entre sí los distintos componentes de los vinos considerados como naturales, a los efectos de las disposiciones del artículo 5.º de la Ley de 17 de Julio de 1903.—Este criterio será aplicable para resolver los casos actualmente pendientes.

Art. 2.º Quedan eximidos de las penas del artículo 37 de la ley citada, todos los que tuvieran gestión pendiente con la oficina respectiva, por haber incurrido en las expresadas penas al elaborar sus vinos, con antelación al corriente año.

Estos vinos quedan sujetos, sin embargo, al pago del impuesto que corresponde con arreglo a la ley.

Art. 3.º Redúcese la pena pecuniaria del referido artículo 37 a otro tanto del impuesto que haya pretendido defraudar, no pudiendo esta pena exceder de cinco mil pesos.

Art. 4.º No podrán circular vinos en envases mayores de un litro sin la correspondiente boleta de control, so pena de ser decomisados y sus propietarios, poseedores o consignatarios, quedarán sujetos a la pena establecida en el artículo anterior.

Art. 5.º Comuníquese, etc.

DECRETO REGLAMENTARIO DE LA LEY 23 DE ENERO DE 1906

Artículo 1.º A los efectos de lo dispuesto en el artículo 1.º de la ley de 23 de Enero próximo pasado y con relación a la cosecha del presente año de 1906, considérase el territorio de la República dividido en ocho regiones vitícolas, a saber:

1.º Los departamentos de Salto, Artigas, Paysandú y Río Negro.

2.º El de Soriano, y la parte Oeste del de la Colonia hasta el arroyo San Juan.

3.º El resto de este último departamento y el de San José.

4.º Los de Montevideo, Canelones y Minas.

5.º Los de Maldonado y Rocha.

6.º Los de Treinta y Tres y Cerro Largo.

7.º Los de Tacuarembó y Rivera.

8.º Los de Florida, Durazno y Flores.

Art. 2.º La Dirección General de Impuestos Directos dispondrá anualmente con la oportunidad debida, que el jefe de su laboratorio químico efectúe vinificaciones con uva de cada una de esas regiones, o análisis de muestras de vinos procedentes de tres distintos establecimientos vitícolas, cuando menos, de cada una de esas regiones, siempre de las variedades más generalizadas, a fin de informar al Poder Ejecutivo para la fijación de las relaciones que regirán en el año, en los vinos nacionales, para ser considerados como naturales.

Art. 3.º Para resolver los casos actualmente pendientes por vinos de cosechas anteriores, declarados artificiales con arreglo a la ley de 17 de Julio de 1903, la citada Dirección informará al Poder Ejecutivo, tomando por base los resultados de las vinificaciones practicadas por su Laboratorio Químico en 1905 y los de los análisis que ha efectuado desde su creación.

Art. 4.º La Dirección General de Impuestos hará imprimir boletas de control para envases de vidrio mayores de un litro, a los efectos del artículo 4.º de la ley que se reglamenta respecto de las cuales regirán las mismas disposiciones establecidas para esos documentos de control en la ley de 17 de Julio de 1903 y su reglamentación.

Dichas boletas expresarán el litraje del envase — damajuana a que se le destina, quedando fijado éste en 5, 10 y 15 litros.

Para esa clase de envases, pero de distinta capacidad o para otros envases, de vidrio, se habilitarán en cada caso por la oficina respectiva las boletas estrictamente necesarias, debiendo ser utilizadas dentro de los tres días de su expedición, dando cuenta de su destino a los empleados fiscales para las comprobaciones del caso.

Dichas boletas se colocarán cubriendo el gollete y tapón del envase, adhiriéndolas con goma, engrudo fuerte o lacre.

Art. 5.º Se hace extensivo a los casos de fraccionamiento en envases mayores de un litro lo dispuesto en el artículo 24 de la reglamentación de 21 de Agosto de 1903.

Art. 6.º Quedan facultados para fraccionar vinos los comerciantes en éstos a que hace referencia el inciso F del artículo 30 de la reglamentación ya citada.

Art. 7.º Limítase el empleo de la boleta amarilla de control a los vinos procedentes del corte de nacionales con importados, ambos naturales.

Los resultantes de las mezclas de vinos nacionales naturales entre sí llevarán boleta blanca.

Ley de 17 Septiembre de 1914

Artículo 1.º Los vinos comunes importados cuya fuerza alcohólica, determinada por destilación y medida a la temperatura de quince grados centígrados, no exceda de doce grados veinticuatro gramos por mil de extracto reducido, pagarán de impuesto interno tres centésimos por litro. Siendo

—

de más de doce grados se aumentará el impuesto en un centésimo por grado o fracción, de fuerza alcohólica, y por cada dos gramos o fracción, por mil, de extracto seco Los vinos finos y entrefinos pagarán a su importación un impuesto interno equivalente al quince por ciento de su aforo.

Art. 2.º Derógase el impuesto interno creado por la ley de 14 de Jlio de 1900, paura los licores, bitters y similares, vermouths, cognacs y demás bebidas alcohólicas de procedencia extranjera, sustituyéndolo por otro representado por el quince por ciento del aforo de dichas bebidas, que se pagará a su importación.

Art. 3.º Pagarán el impuesto actual de siete centésimos por litro los vinos artificiales o bebidas similares que se expendan con cualquier nombre.

Decreto reglamentario de la Ley 17 de Septiembre de 1914

Artículo 1.º Los impuestos a que se refiere la ley se aplicarán sobre los despachos que se soliciten desde la fecha de hoy inclusive.

Art. 2.º El producto de la recaudación por concepto de impuesto interno a los vinos se entregará por la Aduana de la Capital y por las receptorías habilitadas, en la forma actual, pero con especificación especial y no en conjunto con el de otras bebidas.

Art. 3.º La Dirección de Impuestos Internos llevará una contabilidad especial de este impuesto y entregará su producto al Banco de la República para la cuenta afectada al servicio de los Vales del Tesoro.

Art .4.º El impuesto que recaude la Dirección de Impuestos Internos por vinos artificiales o similares a que se refiere el artículo 3.º de la ley, ingresará a la misma cuenta.

Art. 5.º Los impuestos a que se refiere el artículo 2.º de la ley continuarán ingresando a rentas generales.

Art. 6.º Los aguardientes o caña de procedencia extranjera estarán sujetos al mismo impuesto interno de cuarenta y cuatro milésimos por litro y su producto corresponde a rentas generales.

INSTRUCCIONES PARA EL ANÁLISIS DE LOS VINOS

Determinaciones comunes

DENSIDAD. — La determinación de esta constante física del vino se hará a la temperatura de 15° centígrados por medio del Enobarómetro de Houdart o por la Balanza aereotérmica de Westphal.

ALCOHOL. — Se determinará la proporción de este elemento a 15° c., por destilación, siguiendo exactamente el procedimiento descrito por Sangle-Ferriere en «Girard et Dupré» «Analyse des Matières Alimentaires et recherche de leurs falsifications.». París, 1894, páginas 103 y siguientes.

EXTRACTO SECO. — Se dosificará el extracto seco a 100° c., siguiendo el procedimiento del Laboratorio Municipal de París, tal como está descrito en la obra de Girard et Dupré citada, páginas 112 y 113. Las cápsulas estarán colocadas de manera que las toque el agua en ebullición, y el tamaño

del baño-maría será proporcionado al número de cápsulas que deba calentar.

CENIZAS. — La determinación de las cenizas se hará incinerando el extracto seco con arreglo al primer procedimiento descrito en la página 139 de la ya citada obra de Girard et Dupré.

AZUCAR REDUCTOR. — Se dosificará por medio del licor cupropotásico, en la forma descrita en la página 121 de la misma obra.

ACIDEZ TOTAL. — Se determinará por el método acidimétrico de Mohr, siguiendo el procedimiento del toque en el papel de tornasol, como está descrito en la obra citada, página 125. Los resultados se expresarán en ácido sulfúrico (S. O. 4 h. 2).

SULFATOS. — Se usará para la dosificación de los sulfatos el procedimiento de Marty, siguiendo el «modus operandi» descrito por Magnier de la Source en «Analyse des vins» (Encielopedie des Aide-Mémoires Lecauté, París, Masson), página 93. Se fija como límite máximo de tolerancia para los sulfatos la cantidad de «dos gramos» por litro de vino, expresados en sulfato neutro de potasio (S. O. 4 k. 2). En los vinos que pasen del límite de tolerancia, deberá hacerse la determinación por pesada al estado de sulfato de bario.

BITARTRATO POTASICO. — Para el dosaje de esta substancia y del ácido tártrico libre, se seguirá el método de Berthelot-Flerieu, como está descrito en Girard et Dupré páginas 128 y 129.

Determinaciones menos frecuentes

ACIDOS VOLATILES. — Para la determinación de los ácidos volátiles, libres o combinados, se seguirán los métodos descritos por Sangle-Ferriere en la página 127 de la obra citada (Girard et Dupré).

ACIDO SUCINICO. — Para docificar este ácido se evaporan en el vacío 200 c. c. de vino mezclado con arena lavada, se agota el residuo por éter anhidro, se filtra, se lava el residuo sobre el filtro con más éter, se reunen los líquidos filtrados, y se deja evaporar el éter a la temperatura ordinaria. Se disuelve en agua destilada el ácido sucínico cristalizado por la evaporación del éter y se valora la solución con la potasa decinormal.

ACIDO TANICO. — Se determina por el procedimiento de Aime Girard (Sangle Ferriere en Girard et Dupré, pág. 134).

ACIDO SULFUROSO. — Se establece como límite máximo de tolerancia para los vinos que hayan sido azufrados o sulfitados, la cantidad de veinte milígramos de ácido sulfuroso total por litro de vino. Para la determinación de esta cantidad se seguirá el método descrito por Magnier de la Source (loc. cit. pág. 131).

GLICERINA. — Se dosificará siguiendo el método de Medicus, modificado por Windisch, tal como está descrito en la página 80 del «Manuel Suisse des Denrées Alimentaires». (Berna 1900).

En las otras determinaciones no especificadas, se seguirán los procedimientos indicados por Girard et Dupré en la obra citada.

En las investigaciones cualitativas (materias colorantes, antisépticos, substancias extrañas a la composición normal del vino, etc.), cada uno seguirá los métodos y procedimientos que estime más seguros y exactos.

Resolución Superior sobre trámite de los expedientes en los casos de disidencia en los análisis de los vinos.

Montevideo, 16 de Marzo de 1906.

Vistos estos antecedentes; y considerando que como lo establece el inciso 3.º del artículo 11, el cometido del Laboratorio de la Universidad es el de informar libre y ampliamente en los casos de producirse disidencias entre los bodegueros, fabricantes o comerciantes de vinos nacionales y el Fisco, el Poder Ejecutivo

RESUELVE:

1.º En los casos de producirse la disidencia a que se refiere el artículo 11 inciso 3.º de la Ley de 17 de Julio de 1903 y 48 del Decreto Reglamentario, la Dirección General de Impuestos, pasará todos los antecedentes del asunto a la Universidad, a fin de que el Laboratorio Químico de esa repartición pública informe sobre esa disidencia en la forma que estime conveniente a los efectos de la resolución que debe dictar el Poder Ejecutivo.

Decreto reglamentando la presentación y extracción de muestras de vinos y sus análisis.

Montevideo, Noviembre 29 de 1905.

Estando ya en posesión el Poder Ejecutivo de los antecedentes necesarios para dictar disposiciones relativas a presentación, extracción y análisis de muestras de vinos, de acuerdo y a los efectos de la ley de 17 de Julio de 1903 y su decreto reglamentario, tendientes a uniformar procedimientos, que a la vez de garantir el interés fiscal, garantan el de los particulares, ampliando a la vez la resolución de 16 de Marzo de 1904; el Presidente de la República;

DECRETA:

Artículo 1.º Toda presentación de muestras de vinos a las oficinas correspondientes, deberá hacerse dividida en dos botellas, llenas, de 70 centílitros cuando menos de capacidad cada una, de modelo diferente al que empleé la casa, perfectamente tapadas con corcho nuevo y sin marca, y totalmente cubiertos con lacre éste y el gollete de la misma, estampándosele el sello del interesado. Contendrán además en el centro o en el cuello una etiqueta manuscrita o impresa perfectamente pegada y aún asegurada, si se quiere, con el lacre en el segundo caso, en que se exprese bajo firma del interesado, la clase y procedencia departamental del vino y la cantidad de litros y cosecha a que corresponden.

Art. 2.º En los casos de «extracción» de muestras por personal fiscal, se aumentará a tres el número de botellas de cada muestra. Cada botella

llevará una etiqueta de cartulina firmada por el empleado y el interesado o quien lo represente, atada al cuello y gollete por hilo o alambre de una sola pieza, cuyos extremos quedarán debajo del lacre que recubra el tapón y gollete de la botella. Expresará además de lo relacionado con el artículo precedente, el número de orden de extracción y el del análisis anterior si se hubiera practicado. Tratándose de vinos importados o cortados, se hará expresa mención de ello. De estas tres botellas quedará una en poder del interesado, lacrada y sellada por el empleado, de la que se hará mención en el recibo de las dos restantes. En caso necesario se labrará acta.

Art. 3.º Las muestras de vino en bodega se tomarán por el empleado acompañado del propietario o quien lo represente, extrayéndolas directamente de los envases en que se encuentren, a razón de una por cada tipo de vino que se declare poseer en ese acto. Si las muestras se toman de vinos librados a la circulación, se labrará siempre acta haciendo constar el número de envases, su clase y las atestaciones de las boletas correspondientes, procediéndose en lo demás como queda expresado.

Art. 4.º Recibidas las muestras y hecho el registro de las mismas en la oficina respectiva, se pasará una de las botellas al Laboratorio Químico de la Dirección General de Impuestos Directos para su análisis, previa eliminación en la misma de los antecedentes que exprese, sustituyéndolos con el número de orden de remisión, procedencia departamental, clase de vino y número de análisis si lo hubiere.

Art. 5.º Si al notificarse al interesado el resultado de ese análisis se produjera la disidencia a que se refiere el artículo 11 inciso 3.º de la ley de 17 de Julio de 1903 y artículo 48 del Decreto Reglamentario, la Dirección General de Impuestos Directos pasará todos los antecedentes incluso la botella restante, en el estado recibida, al Laboratorio Químico de la Facultad de Medicina a fin de que éste informe sobre la disidencia en la forma que estime conveniente a los efectos de la resolución que debe dictar el Poder Ejecutivo. En tal caso el interesado podrá nombrar perito a su costa, dentro de los quince días siguientes a la notificación, para controlar el segundo análisis a practicarse en el Laboratorio Químico de la Facultad de Medicina si éste resolviera proceder a él, o manifestar su conformidad a lo que resulte del análisis a practicarse por dicha Facultad. En defecto de una y otra manifestación se tendrán por consentidos los resultados del análisis que se le notifica. La parte hará saber su designación al perito nombrado para el caso de segundo análisis, debiendo éste concurrir al Laboratorio Químico de la Facultad de Medicina para todo lo relativo a la gestión que se le encomienda.

Art. 6.º Cuando para informar en estas disidencias hayan de efectuarse análisis por este último laboratorio, lo hará saber a la Dirección General de Impuestos para que designe su representante, y al perito nombrado, señalando con suficiente anticipación el día y hora en que ha de practicarse dicho análisis, de cuyos resultados se labrará el acta correspondiente.

Art .7.º Si no concurrieran al laboratorio en el día y hora designados cualesquiera de los peritos nombrados, se tendrá por consentido el análisis y los resultados que obtenga el Laboratorio Químico de la Facultad de Medicina serán los únicos que harán fé sin que haya lugar a reclamo alguno.

Art .8.º Cuando deban practicarse estos análisis, los interesados abonarán al Laboratorio Químico de la Facultad de Medicina una cuota de diez pesos por cada análisis destinados a gastos de Laboratorio.

Decreto relativo a la clasificación del vino "Vermouth"

Resolución recaída en el expediente iniciado por el «Centro de Fabricante de Licores de la Unión Industrial Uruguaya» reclamando el cobro del impuesto y multa a un bodeguero, por una bebida que se llamaba «Vermouth» y fué declarada una bebida «similar al vino».

Montevideo, Agosto 28 de 1915.

Vistos estos antecedentes y resultando que no se ha querido por la Dirección de Impuestos Internos, clasificar el «Vermouth» en general como vino artificial, sino un tipo de vino que ha pretendido pasar por vermouth, con carácter general,

SE RESUELVE:

Artículo 1.º El vino «Vermouth» no está clasificado, ni debe serlo, como vino artificial.

Art 2.º Para que se considere «Vino Vermouth» debe reunir las condiciones características de dicha bebida, determinada en cada caso por la Oficina de Análisis de la Dirección General de Impuestos Internos.

Decreto referente a la compra de uva por particulares, destinada a la fabricación del "Jugo de uva"

Montevideo, 18 de Enero de 1909.

Vistos estos antecedentes y aún cuando el artículo 27 de la Ley de 17 de Julio de 1903 establece que la venta de uva por los viticultores en cantidad superior a 100 kilos solo podrá hacerse a los bodegueros inscriptos. Considerando que la ley sólo ha tenido en cuenta la fabricación de vino y ha querido con esto obligar a inscribirse a todos los bodegueros. Considerando que en el presente caso los señores Bertoni y Magnaschi se proponen obtener con la uva un producto distinto al vino, cual es el «Zumo de uva natural esterilizado», que constituye una nueva industria. Considerando que no debe obstaculizarse la fabricación del producto indicado en el que se emplea la uva como materia prima,

SE RESUELVE:

En los casos como el presente, la Dirección General de Impuestos Internos concederá la autorización necesaria para que los interesados puedan

adquirir de los viticultores la cantidad de uva que necesiten, debiendo someterse a las medidas de fiscalización y control que la Dirección juzgue conveniente y devuélvase.

Decreto fijando las relaciones que deben guardar los vinos nacionales naturales de la cosecha de 1908.

Montevideo, Julio 15 de 1908.

El Presidente de la República, en uso de la facultad que le acuerda el artículo 1.º de la Ley de 23 de Enero de 1906, y visto lo informado por la Dirección General de Impuestos Internos, debidamente asesorada por su Laboratorio Químico, a los efectos del Decreto Reglamentario de la misma, acuerda y

DECRETA:

Artículo 1.º Quedan fijados los límites de la relación alcohol-extracto y de la suma alcohol-ácido, de los vinos nacionales procedentes de la cosecha del corriente año de 1908, para ser considerados naturales, en la forma siguiente:

A. VINOS TINTOS. — Relación alcohol-extracto en toda la República, hasta 4.5.

B. VINOS BLANCOS. — Relación alcohol-extracto en toda la República, hasta 6.5 — Suma alcohol ácido para ambas clases de vino en toda la República desde 12.5 hasta 17.

Art. 2.º Los vinos tintos cuya suma alcohol-ácido sea inferior a 12.5 hasta 11.5 serán también considerados naturales, siempre que contengan un mínimum de 16 gramos de extracto reducido, por litro.

Art. 3.º La suma alcohol-ácido se determinará sumando el alcohol en grados con la acidez fija por litro, más 1.5 de acidez volátil avaluadas en ácido sulfúrico.

Art. 4.º Los vinos cuya acidez volátil exceda de 2 gramos 5 por 1000, avaluada en ácido sulfúrico, serán considerados inaptos para el consumo, debiendo procederse de inmediato a su desnaturalización.

Art. 5.º Los vinos producidos en los departamentos de Artigas, Salto, Paysandú, Soriano, Colonia, San José, Florida y Canelones, cuyos viti-vinicultores hayan obtenido permiso para vendimiar antes de la completa madurez de la uva, por causa de la langosta, y para corregir los mostos que resultaren deficientes por ello, quedan sujetos a los mismos límites de relación alcohol-extracto y suma alcohol-ácido, pudiendo, sin embargo, la Dirección General de Impuestos Internos, calificar de naturales los dichos vinos, aún cuando no se encuentren dentro de aquellos límites, siempre que se justifique, en la forma que determina la Oficina, que esa deficiencia procede de la recolección anticipada de la uva.
Ministerio de Hacienda.

Decreto fijando las relaciones que deben guardar los vinos nacionales naturales de la cosecha de 1909.

Montevideo, Junio 28 de 1909.

El Presidente de la República, haciendo uso de la facultad que le acuerda el artículo 1.º de la Ley de 23 de Enero de 1906, y visto lo informado por la Dirección General de Impuestos Internos, debidamente asesorada por su Laboratorio Químico, a los efectos del artículo 3.º del Decreto Reglamentario de la misma, acuerda y

DECRETA:

Artículo 1.º Quedan fijados los límites de la relación alcohol-extracto y de la suma de alcohol-ácido de los vinos nacionales procedentes de la cosecha del corriente año de 1909, para ser considerados naturales, en la forma siguiente:

A VINO TINTO. — Relación alcohol-extracto en toda la República, hasta 4.7. Suma alcohol-ácido de 11.50 hasta 17.50.

B. VINO BLANCO. — Relación alcohol-extracto en toda la República, hasta 6.5. Suma alcohol-ácido en toda la República de 12.50 hasta 17.50.

Decreto fijando las relaciones que deben guardar los vinos nacionales naturales de la cosecha de 1910.

Artículo 1.º Quedan fijados los límites de la relación alcohol-extracto, y de la suma alcohol-ácido de los vinos nacionales procedentes de la cosecha del corriente año de 1910, para ser considerados naturales, en la forma siguiente.

VINOS TINTOS. — Alcohol-extracto 4.5.
Suma alcohol-ácido 12.5 hasta 18.
VINOS BLANCOS. — Alcohol-extracto, 6.5.
Suma alcohol-ácido, 12.5 hasta 18.

Art. 2.º Los vinos cuyo ácido volátil exceda de 2 gr. 5 por mil, serán considerados inaptos, debiendo procederse a su inmediata desnatutalizacón.

Decreto fijando las relaciones que deben guardar los vinos nacionales naturales de la cosecha de 1911.

Artículo 1.º Quedan fijados los límites de la relación alcohol-extracto y de la suma de alcohol-ácido de los vinos nacionales procedentes de la cosecha del corriente año de 1911, para ser considerados naturales, en la forma siguiente:

VINOS TINTOS. — Relación alcohol-extracto en toda la República, hasta 4.5.

Suma alcohol-ácido, de 12.5 hasta 18.

VINOS BLANCOS. — Relación alcohol-extracto en toda la República, hasta 6.5.

Suma alcohol-ácido, de 13.5 hasta 18.

Decreto fijando las relaciones que deben guardar los vinos nacionales naturales de la cosecha de 1912

Artículo 1.º Fíjanse los límites de la relación alcohol-extracto, y de la suma de alcohol-ácido de los vinos nacionales procedentes de la cosecha del corriente año de 1912, para ser considerados naturales, en la forma siguiente:

A. VINOS TINTOS. — Relación alcohol-extracto, hasta 4.5.

Suma alcohol-ácido, 11 50 hasta 18.

B. VINOS BLANCOS. — Relación alcohol-extracto, hasta 6.5.

Suma alcohol-ácido, 12.50 a 18.

Decreto fijando las relaciones que deben guardar los vinos nacionales naturales de la cosecha de 1913.

Artículo 1.º Fíjanse los límites de la relación alcohol-extracto, y de la suma de alcohol-ácido de los vinos nacionales procedentes de la cosecha del corriente año de 1913, para ser considerados naturales, en la forma siguiente:

VINOS TINTOS. — Relación alcohol-extracto, hasta 4.5. Suma alcohol-ácido, de 12 a 18.

VINOS BLANCOS. — Relación alcohol-extracto, hasta 5.5. Suma alcohol-ácido, de 12 a 18.

Art. 2.º Los vinos tintos cuya suma alcohol-ácido sea inferior a 12 hasta 11, podrán ser también declaradas naturales, siempre que contengan por litro más de 17 gramos de extracto seco reducido.

Decreto fijando las relaciones que deben guardar los vinos nacionales naturales de la cosecha de 1914.

Art. 1.º Fíjanse los límites de la relación alcohol-extracto y de la suma alcohol-ácido de los vinos nacionales procedentes de la cosecha del corriente año de 1914, para ser considerados naturales, en la forma siguiente:

VINOS TINTOS. — Relación alcohol-extracto, hasta 4.5.

Suma alcohol-ácido, de 12.5 a 18.5.

VINOS BLANCOS. — Relación alcohol-extracto, hasta 6.5.

Suma alcohol-ácido, de 12 a 18.5.

Art. 2.º Los vinos tintos producidos en el departamento de la Colonia, cuya suma alcohol ácido sea inferior a 12.5 hasta 11.5, serán también considerados naturales, siempre que contengan por lo menos 17 gramos de extracto reducido, por litro.

Decreto fijando las relaciones que deben guardar los vinos nacionales naturales de las cosechas 1915

Artículo 1.º Fíjanse los límites de la relación alcohol-extracto y de la suma alcohol-ácido, de los vinos nacionales procedentes de la cosecha de 1915, para ser considerados naturales, en la forma siguiente:

VINOS TINTOS. — Relación alcohol-extracto, hasta 4.5.

Suma alcohol-ácido, de 11.50 a 17.50.

VINOS BLANCOS. — Relación alcohol-extracto, hasta 6.5.

Suma alcohol-ácido, de 12.50 hasta 18.50.

Art. 2.º Los vinos tintos que tengan una suma alcohol-ácido inferior a 11.50 hasta 11, podrán ser declarados naturales, siempre que contengan por lo menos 17 gramos de extracto reducido por litro.

Resolución de la Dirección General Sobre Registro de marcas

Montevideo, 30 de Marzo de 1904.

La solicitud de inscripción de marcas de que trata la ley de 17 de Julio de 1903 se hará en el sellado correspondiente, adjuntando dos ejemplares de aquélla, firmados y rubricados por el interesado.

De no haber inconveniente, se dispondrá su incorporación al registro, la que se hará en la siguiente forma:

A. En un libro índice se anotará en la letra que corresponde, el apellido del solictanite, la fecha de presentación, número de inscripción, apellido y nombre del interesado, nombre de la casa, firma comercial, transcripción de palabras que pueda contener, y referencias o distintivos de la misma.

B. Uno de los ejemplares de la marca quedará agregado a la solicitud de inscripción diligenciada, formándosele carpeta en la que se agregarán en el futuro cualesquiera otras marcas o modificaciones que quisiera registrar dicho interesado.

C. El otro ejemplar de marca se adherirá a un libro destinado a ese efecto, haciendo referencia al pie de la misma a la carpeta respectiva.

D. Se dará recibo al interesado en formularios «ad-hoc», de que dará constancia.

Los derechos de importación

Los derechos de importación a la uva y al vino son prohibitivos; lo cual no obsta para que uno y otro renglón se introduzcan en el Uruguay en cantidades apreciables.

Por el interés que revisten y para hacer resaltar como la industria vitivinícola está amparada por un verdadero proteccionismo oficial, transcribo a continuación los detalles del régimen aduanero actualmente en vigor para ambos y para otros productos o artículos que se relacionan con la vitivinicultura.

RÉGIMEN ADUANERO

TASA POR CONCEPTO DE LA INTERVENCION CONSULAR URUGUAYA en los puertos de embarque, sobre mercaderías cargadas con destino a la República.

$ 1.00 por visar y legalizar cada juego de conocimientos de carga.

IMPUESTOS PORTUARIOS

ESLINGAJE. — $ 0.033 los 100 litros de líquidos en cascos.

ALMACENAJE. — Después de los tres días, el doble de las tasas de eslingaje, por mes.

DERECHO DE DESCARGA. — $ 1.00 por tonelada de peso o volumen, para toda clase de mercadería que se descargue directamente a tierra, en los muros portuarios, de los vapores conductores, o de lanchas cuya carga proceda de buques que han preferido operar en el antepuerto.

$ 0.50 por tonelada de peso o volumen, para las mercaderías procedentes de los buques a vela entrados de puertos de ultramar, que no han obtenido permiso de atraque.

$ 0.50 por tonelada de peso o volumen, a toda carga que no proceda de puertos de la República, conducida por vapores o veleros fluviales, atraquen o no a los muros. Se exceptúa el carbón vegetal, la fruta y la leña, que no abonan derecho de descarga.

$ 0.10 por tonelada de peso o volumen para las mercaderías de todas clases procedentes de vapores que por falta de muros, hangar, depósito u otro caso de fuerza mayor, no hubieran conseguido permiso de atraque a los muros. En todos estos casos, los bultos cuyo peso exceda de 2.000 kilos abonan doble tarifa.

IMPUESTOS Y PATENTES ADICIONALES

DERECHO ADICIONAL DE 5 %. — (Ley de 4 de Octubre de 1890). Se percibe sobre todos los artículos de importación, sin otras excepciones que las mercaderías libres de derechos, las sujetas a tasas no superiores a 20 %, los sarnífugos y el tabaco en cuerda.

PATENTE ADICIONAL DE 3 %. — (Ley de Noviembre 7 de 1899). Con excepción de los ganados en pié.

PATENTE CONSULAR DE 1/2 %.—(Ley de Noviembre 30 de 1906). Con excepción de los ganados en pié.

IMPUESTO DE ESTADISTICA DE 3 1/2 %.—(Ley de Septiembre 16 de 1914).

PATENTE DE GIRO DE 1 1/2 %. — (Ley anual de patentes de giro).

IMPUESTOS INTERNOS DE CONSUMO SOBRE ARTICULOS IMPORTADOS

VINOS. — $ 0.03 por litro, los vinos comunes cuya fuerza alcohólica, determinada por destilación y medida a la temperatura de 15° centígrados, no exceda de 12° y de veinticuatro gramos por mil de extracto reducido.

15 % sobre sus aforos, los vinos finos y entrefinos.

BEBIDAS ALCOHOLICAS. (Licores, Bitters y similares, Vermouths, Cognacs y demás bebidas).

15 % sobre sus aforos.

IMPUESTOS A LOS ANÁLISIS QUÍMICOS SOBRE ARTÍCULOS IMPORTADOS

Los artículos de importación sujetos a análisis en las aduanas, abonan las tasas que a continuación se expresan:

$ 2.00. VINOS Y BEBIDAS FERMENTADAS, EN CASCOS, por cada cinco mil litros o fracción.

VINOS Y BEBIDAS FERMENTADAS, EN BOTELLAS, por cada cien cajones o fracción.

BEBIDAS, ALCOHOLICAS O NO, EN CASCOS, por cada dos mil quinientos litros o fracción.

BEBIDAS, ALCOHOLICAS O NO, EN BOTELLAS, por cada cien cajones o fracción.

ALCOHOL, por cada diez mil litros o fracción.

DERECHOS DE IMPORTACION

Uvas, Jugos de Uva y Vinos

UVAS FRESCAS. — POR KILOGRAMO. — Avalúo $ 0.20. — Derecho 20 %.

JUGO DE UVA, SIN ALCOHOL, EN BOTELLAS. — POR DOCENA. — Avalúo $ 1.80. — Derecho 31 %.

MOSTO ALCOHOLIZADO O CONCENTRADO. — POR KILOGRAMO. — Avalúo «ad valorem». — Derecho específico $ 1.00.

PASAS DE UVA (PESO BRUTO). — POR KILOGRAMO. — Avalúo $ 0.14. Derecho específico $ 0.05.

VERMOUTH HASTA 53 GRADOS CENTIGRADOS.—POR LITRO.— Avalúo $ 0.30 Derecho específico $ 0.31.

VERMOUTH HASTA 53 GRADOS CENTIGRADOS EN BOTELLAS. — POR DOCENA. — Avalúo $ 3.70. Derecho específico $ 3.72.

VINAGRE EN CASCOS O DAMAJUANAS. — POR LITRO. — Avalúo $ 0.07. Derecho 31 %.

CLASIFICACIÓN ESTADÍSTICA DE LOS VINOS EN BOTELLAS, NO INCLUIDA EN LA TARIFA DE AVALÚOS

VINO CHAMPAGNE EN BOTELLAS DE UN LITRO. — POR DOCENA. — Avalúo $ 8.00. Derecho específico $ 2.76.

VINO CHAMPAGNE EN BOTELLAS DE 1/2 LITRO. — POR DOCENA. — Avalúo $ 4.50. Derecho específico $ 1.38.

VINO JEREZ EN BOTELLAS DE UN LITRO. — POR DOCENA. — Avalúo $ 8.00. Derecho específico $ 2.76.

VINO JEREZ EN BOTELLAS DE 1/2 LITRO. — POR DOCENA. Avalúo $ 4.50. Derecho específico $ 1.38.

VINO OPORTO EN BOTELLAS DE UN LITRO. — POR DOCENA. — Avalúo $ 8.00 Derecho específico $ 2.76.

VINO DE OTRAS CLASES EN BOTELLAS DE UN LITRO. — POR DOCENA. — Avalúo $ 3.30. Derecho específico $ 2.76.

VINO DEL RHIN EN BOTELLAS DE UN LITRO. — POR DOCENA. — Avalúo $ 8.00 Derecho específico $ 2.76.

VINO DEL RHIN EN BOTELLAS DE 1/2 LITRO. — POR DOCENA. — Avalúo $ 4.50. Derecho específico $ 1.38.

VINOS FINOS EN CASCOS O DAMAJUANAS, COMO SER DEL RHIN, OPORTO, JEREZ, MADEIRA, AJEREZADO Y BORGOÑA. — POR LITRO. — Avalúo $ 0.50. Derecho específico $ 0.23.

VINOS COMUNES EN GENERAL, EN CASCOS O DAMAJUANAS; CARLON, PRIORATO, SECO, BURDEOS Y OTRAS CLASES COMUNES. — POR LITRO. — Avalúo $ 0.12. Derecho específico $ 0.06.

VINO MARSALA, MOSCATO, MOSCATEL, GARNACHA, NEBIOLO, BAROLO, MOSELA, SAUTERNES Y DEMAS BLANCOS O DULCES, EN CASCOS O DAMAJUANAS. — POR LITRO. — Avalúo $ 0.12. Derecho específico $ 0.12.

COGNAC HASTA 53 GRADOS CENTIGRADOS. — POR LITRO. — Avalúo $ 0.35 Derecho específico $ 0.31.

COGNAC EN BOTELLAS DE UN LITRO. — POR DOCENA. — Avalúo $ 6.00 Derecho específico $ 3.72

COGNAC EN BOTELLAS DE 1/2 LITRO. — POR DOCENA. — Avalúo $ 3.50. Derecho específico $ 1.86.

Notas: en los líquidos embotellados se consideran botellas comunes las que contengan desde 51 centílitros hasta 1 litro; las de 26 hasta 50 centílitros como medias botellas, y las que contengan hasta 25 centílitros como cuarto de botella.

En los artículos avaluados peso bruto, están comprendidos todos sus envases.

Derechos específicos:

Bebidas alcohólicas y Vermouth, Fernet y similares.

En cascos hasta 53 grados centígrados pagarán $ 0.31 centavos el litro.

Las mismas en botellas de 51 centílitros hasta 1 litro, hasta 53 grados centígrados, botella $ 0.31.

Las de mayor graduación 0.006 milésimos por grado o fracción de grado.

Las de mayor tamaño o graduación 0.006 milésimos por grado o fracción.

BOTELLAS

BOTELLAS PARA AGUA O VINO, PARA MESA. — POR DOCENA. — Avalúo. Escala: 2.50 - 6.00 - 14.00. Derecho 20 %.

BOTELLAS PARA LICORES. — POR DOCENA. — Avalúo. Escala: 1.50 - 3.00 - 7.00 Derecho 31 %.

BOTELLAS PARA SODA O BEBIDAS GASEOSAS, CON TAPA DE VIDRIO, AUTOMATICA, CUALQUIER TAMAÑO. — POR CIENTO. — Avalúo $ 4.00. Derecho 15 %.

BOTELLAS COMUNES, DE COLOR, HASTA MEDIO LITRO INCLUSIVE. — POR CIENTO. — Avalúo $ 2.00. Derecho 20 %.

BOTELLAS, LAS MISMAS, DE MAS DE MEDIO LITRO, HASTA UN LITRO INCLUSIVE. — POR CIENTO. — Avalúo $ 3.30. Derecho 20 %.

BOTELLAS BLANCAS (INCOLORAS) O 3/4 BLANCAS, HASTA MEDIO LITRO INCLUSIVE. — Por ciento. — Avalúo $ 2.00. Derecho 15 %.

BOTELLAS, LAS MISMAS, DE MAS DE MEDIO LITRO HASTA UN LITRO INCLUSIVE. — POR CIENTO. — Avalúo $ 2.00. Derecho 15 %.

PRODUCTOS QUÍMICOS PARA USO ENOLÓGICO

ACIDO CITRICO. — POR KILOGRAMO. — Avalúo $ 1.20. Derecho 48 %.

ACIDO SULFUROSO ANHIDRO. — «Ad valorem». Derecho 8 %.

ACIDO TANICO. — POR KILOGRAMO. — Avalúo $ 1.80. Derecho 48 %.

ACIDO TARTARICO. — POR KILOGRAMO. — Avalúo $ 0.80.— Derecho 48 %.

BISULFITO DE SODA Y POTASA, SOLIDO O LIQUIDO. — POR KILO BRUTO. — Avalúo $ 0.10. Derecho 25 %.

VARIOS

ARROPES. — «Ad valorem». Derecho 96 %.

CAPSULAS DE PLOMO PARA BOTELLAS. — POR CIEN KILOS BRUTO. — Avalúo $ 65.00 Derecho libre.

SARMIENTOS O PLANTAS DE VIDES EN GENERAL, PREVIA DESINFECCION, CUANDO NO SE TRATE DE VIDES PROCEDENTES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE NORTE AMERICA. — Derecho libre.

ACIDO CARBONICO. — POR KILO NETO. — Avalúo $ 0.40. Derecho 25 %.

ALCOHOL DE 96 GRADOS Y PARA DESNATURALIZAR. — POR LITRO. — «Ad valorem». Derecho libre.

MAQUINAS PARA INDUSTRIAS, DERIVADAS DE LA AGRICULTURA — «Ad valorem». Derecho libre.

X

Estado Actual de la Vitivinicultura

Deduciones y Comentarios - Los Capitales invertidos - Valor que representan los viñedos y las bodegas, en conjunto y por Departamento

Los datos y los informes que dejamos consignados en los capítulos anteriores, dan una idea exacta de la importancia de la industria vitivinícola uruguaya y del porvenir que le está reservado.

Fundada sobre bases sólidas y regida por manos expertas y capaces, su prosperidad aumentará anualmente a pesar de las múltiples dificultades que se opusieron a su rápido desarrollo. Los vitivinicultores, estudiosos y honestos, contribuyen en forma eficaz a eliminar las consecuencias de los más graves obstáculos y a cimentar las bases de su mayor progreso.

Actualmente pasa la industria por ese período de transición que conduce de la incertidumbre y la inestabilidad de toda nueva explotación complicada y difícil, a la floridez inconmovible y duradera.

Es este, en mi concepto, el momento en que ha de cumplirse su evolución definitiva. La limitada extensión de los viñedos y su extraordinaria subdivisión; la reducida producción de vinos que aleja todo peligro de una crisis de abundancia; las recientes comprobaciones, de que los productos indígenas pueden reemplazar a los importados; y, por último, la consagración de los vinos en el mercado y en el consumo, constituyen una serie de factores ponderables que señalan el camino a seguir en el futuro.

El refinamiento de los productos, su presentación más esmerada, la explotación de nuevas industrias y el aprovechamiento de los residuos de la vinificación, unidos a una activa y leal propaganda comercial, completarán la obra en tan vasto campo de acción.

Como lo demuestran las estadísticas que siguen a estas líneas, los capitales invertidos en los viñedos y en las bodegas, que suman a un total no inferior a 6.500.000 pesos oro, imponen una seria y permanente dedicación para obtener el afianzamiento definitivo de la vitivinicultura.

Por otra parte, suman a millares los agricultores y los industriales que la explotan y esto ha de ser tenido muy en cuenta también por los poderes públicos, que con tanto patriotismo se esfuerzan en amparar a los trabajadores del país.

Todas las tendencias han de favorecer, pues, a tan necesaria evolución, a pesar de los reveses climatéricos que, de vez en cuando, provocan algún

desaliento en los interesados, pero que no alcanzan a afectar el estado actual de la industria.

Las últimas heladas han comprometido seriamente el resultado de la próxima cosecha, en extensas zonas de cultivo; sin embargo, los productores que obtuvieron un buen rendimiento en la última vendimia, sabrán esperar con la fé y el entusiasmo que los caracteriza, una recompensa en la producción inmediata.

Como dato ilustrativo y complemento útil, transcribo a continuación la nómina de todos los los viticultores y los bodegueros de cada departamento, que poseen no menos de dos hectáreas de viñedos y elaboran un mínimum de 10.000 litros de vino, respectivamente, englobando a los que no alcanzan à explotar estas cantidades.

Luego irá el resumen parcial y total del valor y de la importancia de la vitivinicultura, con que doy por completadas acabadamente las demostraciones gráficas de esta obra.

MONTEVIDEO

NOMINA DE VITICULTORES

Juan Anastasio, localidad Peñarol, 2 hectáreas; Victoriano de Armas, Miguelete, 6; Pedro Aicarde, Peñarol, 6; Pedro Abatte, Rincon del Cerro, 5; Bornio y Adorno, Peñarol, 6; José R. de Armas, Miguelete, 2; Sucesión de J. Amándola, Peñarol, 10; Eastman Alvarez, Melilla, 2; Catalina A. de Aguerre, Rincón del Cerro, 3; Daniel Ametrano, Villa Colón, 2; Valentín Ariano, Manga, 5; Antonio Amarelli, Manga, 3; A. B. Antón, Villa Colón, 2; Andrés Adano, Miguelete, 3; I. Alonso Martínez, Miguelete, 3; A. Alonso Martínez, Miguelete, 6; Amándola Hnos., Peñarol, 3; Artagaveytía y Demaría, Camino de las Tropas, 8; Francisco Ameglio, Camino Peñeirua, 6; Bautista Botali, Peñarol, 6; José Berta, Peñarol, 2; Felipe A. Bugna, 3; Martín Berovide, Cerro, 2; Juan A. Bologna, Manga, 6; C. Batlle Pacheco, Piedras Blancas, 3; Santiago Barbano, Peñarol, 2; Juan B. Bidegaray, Pantanoso, 2; Luis Banchero, Peñarol, 4; Bartolo Botta, Rincón del Cerro, 3; Manuel Ruchichio, Manga, 7; José Balbo, Manga, 6; Juan Bracco, Peñarol, 6 Luis Baccino, Peñarol, 3; Francisco Berrutti, Peñarol, 2; Cayetano Bruzzune, Manga, 4; Juan Biasotti, Peñarol, 9; J. A. Berrutti Hnos., Peñarol, 3; D. de Baccino y Hno, Peñarol, 6; Luis Brasesco Hnos., Rincón del Cerro, 6; A. P. Baccino, Camino Pereyra, 4; Bautista Beriolo, Peñarol, 3; Julio Bellenda, Pantanoso, 5; M. Benvenuto (hijo), Calpino, 3; Juan Bó, Peñarol, 2; Pedro Brignon, Melilla, 5; Enrique Buero, Paso Calpino, 3; Felipe Bregante, Peñarol, 4; Bellenda Hnos., Melilla, 3; Enrique Buero, Colón, 2; Pascual Beriolo, Miguelete, 2; Antonio Bonifacio, Peñarol, 2; Froilán Bonilla, Melilla, 5; D. Bianchimano, Melilla, 2; Dionisio Benvenuto, Clla. Pereyra, 3; José Bonfiglio, Carrasco, 3; Pío Berreta, Melilla, 9; Agustín Brignau, Pantanoso, 3; Juan Berlota, Peñarol, 4; Santiago Bordaberry, Colón, 9; Francisco Berrutti Hnos., Paso de la Arena, 3; Juan B. Briano, Colón, 2; Lorenzo Banchero, Rincón del Cerro, 2; Bruno Borges, Clla. Pereyra, 3; Carlos Baccino, Miguelete, 2; Juan Brignon, Melilla, 5; Esteban Barbaria, Panta-

noso, 3; Luis Brandi, Sayago, 9; Teodoro E. Basso, Villa Colón, 4; Antonio Berretta, Melilla, 2; Pedro Bolla, Cno. B. Santa Lucía, 4; Sucesión Luis Barbagelata, Avenida General Flores, 4; Aquilino Berro, Paso de Mendoza, 5; José Bruzone, Miguelete, 3; Francisco Bonifacio, Peñarol, 3; Pablo Bardín, Peñarol, 5; Felipe Bregante, Peñarol, 4; Santiago Bonifacio, Punta Miguelete, 3; Juan Baccino, Punta Miguelete, 3; Carlos Burmester, Peñarol, 3; Chiappe Hnos., Cno. Carrasco, 3; Mauricio Camet, Clla. Pereyra, 6; Buenaventura Cerrutti, Llamas, 3; Vicente Costa, Maroñas, 6; Juan Culasso, Peñarol, 3; Luis Campi, Peñarol, 3; José Chiarle, Peñarol, 5; Guillermo Campi, Peñarol, 3; Enrique Clavé, Piedras Blancas, 8; Bautista Carrara, Peñarol, 5; José Coppo, Peñarol, 5; Eduardo Cherro Hnos., Piedras Blancas, 13; Benito Cagnone, Manga, 4; Nicasio Cabrera, Colón, 11; José Coppola, Colón, 3; Pedro B. Curto, Peñarol, 8; Amable Calcagno y Hno., Rincón del Cerro, 5; Francisco Cuneo, Pantanoso, 3; José Curti, Peñarol, 4; José Campomar, Clla. Pereyra, 48; Carlos Capra, Manga, 3; Nicolás Cotignolo, Villa Colón, 12; Bautista Cilio, Melilla, 3; José Calcagno, Colón, 4; Ambrosio Cháppari, Colón, 4; José Carle, Colón, 10; Consejo P. de Menores, Malvina, 2; Cabrera, Hnos. y Cía., Miguelete, 20; Agustín Cordara, Villa Santa Lucía, 2; José Campomar, Clla. Pereyra, 4; José María Castellanos, Colón, 2; Angel Carraro, Peñarol, 5; Luis Cerisola, Manga, 2; Santiago Canesa, Colón, 4; Salvador Canale, Peñarol, 6; Saturnino Cristi, Manga, 3; Juan Charle, Peñarol, 7; Juan Calvifino, Clle. Victoria s/., 4; José Costa, Peñarol, 3; Pedro Capello, Pantanoso, 2; Pedro Cerrutti, Miguelete, 3; T. B. de Campanella, La Paz, 2; José Camparro, Miguelete, 3; Juan Canavello, Pantanoso, 2; José Costa, Chacarita, 2; José Correales, Manga, 2; Juan Carrero, Manga, 3; Carmelo Catalano, Peñarol, 3; Bautista Casullo, Pantanoso, 4; Luis Campi, Peñarol, 4; Avelino Cantera, Miguelete, 4; José B. Carballido, Sayago, 6; Pedro Carzoglio, Manga, 2; Vicente Cavo e Hijo, 2; Esteban Cardona, Manga, 4; Juan Caviglia Hnos., Punta de la Arena, 5; Andrés Castillo, Melilla, 3; Manuel Calveira, Peñarol, 4; J. B. Culasso, Peñarol, 4; Pedro Caprile, Miguelete, 7; Clara y Cía., Colón, 3; Cabura Hnos., Peñarol, 11; Juan Cosio, Punta de la Arena, 2; Carlos Dighuiero, Larrañaga 291, 2; Juan Delpiazzo, Miguelete, 3; Cataldo Demartine, Peñarol, 2; Sucesión Devicensi, Pantanoso, 3; Angel Depretto, Sayago, 2; José Dodera, Pantanoso, 4; Juan B. Dellepiane, Colón, 3; Esteban Delpiazzo, Miguelete, 4; Agustín Delfino, Pantanoso, 4; Santiago Dulce, Piedras Blancas, 2; José Duarta, Clla. Pereyra, 4; Agustín Deaubrosis, Sayago, 5; Teresa San Martín de Delgue, Rincón del Cerro, 2; Sucesión Bautista Dodera, Peñarol, 6; Beltrán Destonet, Cno .Mendoza, 5; Salvador Diacarino, Peñarol, 4; José Demarchi, Punta de la Arena, 5; José Delfratto, Rincón del Cerro, 2; Gaspar Delucci, Miguelete, 2; Miguel Dipaolo, Melilla, 3; Sucesión Bautista Dodera, Peñarol, 7; Teresa San Martín de Delgue, Rincón del Cerro, 13; Juana A. de Eryerabide, Clla. Pereyra, 2; Tomás Elichalt, Miguelete, 2; M. C. de Esconjuzón, Rincón del Cerro, 2; F. Echemendi, Avenida General Flores 2706, 3; Juan Echegaray, Rincón del Cerro, 2; Antonio Ebbero, Estación Llamas, 2; A. Echechurry, Peñarol, 5; M. C. de Esconjuzón, Rincón del Cerro, 5; Luis Ferrando, Villa Colón, 3; Antonio Franco, Miguelete, 3; Pablo Franco, Peñarol, 4; Sucesión de Juan Ferrari, Peñaril, 3; Emilio

Fossati, Peñarol, 10; Sucesión A. Ferriolo, Villa Colón, 13; José Franco, Miguelete, 2; Andrés Faraut, Manga, 26; P. P. de Falchi, Peñarol, 7; José Fontana, Rincón del Cerro, 5; Sucesión Domingo Frugone, Manga, 5; Antonio Fortunato, Villa Colón, 4; Sucesión de J. Fanque, eMlilla, 2; Juan Formento, Piedras Blancas, 4; Félix Frecia, Peñarol, 4; Julio Forli, Punta de la Arena, 4; Juan Fitz Patrick, Pantanoso, 2; Juan Forneli, E. Llamas, 4; Carlos S. Franco, Clla. Pereyra, 2; Pablo Faccio, Miguelete, 3; Manuel Firpo, B. Sana tLucía, 2; Sebastián Franco, Peñarol, 3; Pablol Franzia, Peñarol, 3; Antonio Ferraro, Cno. Carrasco, 4; Gaspar Fontana, Miguelete, 3; Santiago Formento Hno., Pantanoso, 3; Sucesión Pablo Franco, Rincón del Cerro, 4; Luis Genaro, Peñarol, 3; G. Girardi, Tres Esquinas Cerro, 3; José Gamba, Manga, 36; I. Galpe, Punta de la Arena, 3; Bartolomé J. Garré, Clla. Pereyra, 6; Carlos Giordano, Miguelete, 3; José Ghirardi, Miguelete, 3; José Gargiullo, Miguelete, 3; Francisco Grillo, Peñarol, 6; P. Giacobbe Hno., Manga, 13; Sucesión Giot, Colón, 100; J. y L. Guarnieri, Miguelete, 4; González y Roig, Pantanoso, 3; Julio Gori, Rincón del Cerro, 4; Antonio Giacobbe, Manga, 6; M. F. de González, V. Colón, 2; Luis Gargiulo, Peñarol, 6; Antonio Gómez, Melilla, 2; Manuel Gardella, Peñarol, 5; Alejandro Gamba, Miguelete, 4; Roque Gargiullo, Pantanoso, 3; Santiago Garro, Clla. Pereyra, 3; Ramón Giraldes, Clla. Pereyra, 2; José Grecco, Clla. Pereyra, 3; Francisco Guiribone, Sayago, 4; Juan Ghidone, Rincón del Cerro, 4; A. Gargiullo (hijo), Miguelete, 2; I. García Lagos, Manga, 3; Francisco Garbarino, Colón, 3; Lázaro García, Peñarol, 7; Antonio Gargiullo, Miguelete, 2; F. Gapar, Clla-Pereyra, 2; Blas Garré, Punta de la Arena, 2; Granja Modelo, Sayago, 5; C. Ganela y Cía., Peñarol, 2; Martín Herro, Peñarol, 3; Justino Hernández, Maroñas, 3; Manuel Haro, E. Llamas, 3; M. Herrero y Reisig, Toledo, 8; Miguel Hiralde, Peñarol, 5; Donato Inverso, Peñarol, 2; Francisco Iznardi, Pantanoso, 4; Miguel Ivalde, Miguelete, 2; Martín Iruleguy, Miguelete, 4; E. Longuiatti P. Calpino, 6; Antonio Lupo, Villa Colón, 4; Salvador Luppo, Villa Colón, 3, Bernardo Lacase, Miguelete, 3; Lavadie y Parma, Maroñas, 4; Juan Lavesio, Peñarol, 4; Juan Lespinasse, P. Calpino, 3; José Liad, Peñarol, 7; C. Lavesio, Peñarol, 4; Eliseo Luna, Pantanoso, 5; L. Lucotti e Hijos, 9; José Lamarque, Colón, 3; Francisco de León, Rincón del Cerro, 2; B. Lungo, Punta de la Arena, 2; Antonio Liviet, Rincón del Cerro, 4; E. Laventuri, V. París, 2; M. Lafuenza, Melilla, 2; Larguero, Más y Grille, Rincón del Cerro, 4; José Maisso, Colón, 7; Mezzera y Sucesión V. P. Pereta, Pantanoso, 9; Andrés Mendizábal, Carrasco, 25; Patricio Meneses, Piedras Blancas, 17; Pedro Malet, C. Pereyra, 4; José Mallarino, C. de la Victoria, 2; L. P. Mareno, Peñarol, 4; Juan Marippe, Cno. Propio s n., 4; M. Maccio, Miguelete, 10; L. y M. Mareira, C. Pereyra, 3; José Murature, Manga, 4; Agustín Morando, Miguelete, 3; D. Musso, Peñarol, 4; Luis Motta, Miguelete, 5; Sucesión Antonio Malle, Peñarol, 6; José Molinasi, Cno. Tropas, 2; J. Madornusa (hijo), V. Colón, 3; Carlos Maisso, Peñarol, 3; José Marasche, Colón, 5; Juan Maisso, Peñarol, 3; Domingo Morando, Miguelete, 2; Marín y Barreiro, Pantanoso, 9; Santiago Manprino, Cno. Colón, 3; Francisco Magnano, Peñarol, 3; M. I. de Manzi, Peñarol, 3; A. Mallarino, Miguelete, 2; J. V. Murphy, Colón, 2; Pasqual Miette, Paso de la Arena, 2; Joaquín Martínez, Colón, 16; J. P. Musto, Colón, 23; Luis Motta, Miguelete,

3; A. C. Mazzino, Cno. Mendoza, 18; Sucesión J. Mandino, Sayago, 6; A. Mosquera, Peñarol, 2; S. Machado, Peñarol, 3; José Mazzuco, Miguelete, 5; Angel Menta, V. Colón, 3; S. Machado, Peñarol, 5; L. Machado Hnos., Peñarol, 7; L. Machado Hnos., Peñarol, 4; M. B. de Mugerza, Sayago, 2; Juan Marite, Peñarol, 8; J. B. Minetto, Reducto 2150, 3; Juan Mario, Carrasco, 3; Pedro Nari, Miguelete, 6; Luis Noviglia, Pantanoso, 4; José Nanu, Pantanoso, 5; Antonio Nassutti, Mango, 4; Juan Nacchie, C. Pereyra, 2; Dario Nicolini, Rincón edl Cerro, 2; Sucesión C. Ott, V. Colón, 5; Carlos Otanello, OPiedras Blancas, 4; J. Oracelhay, Peñarol, 5; José Ordey, Chacarita, 6; Pablo B. Otero, Peñarol, 30; Vicente Odacio, Pantanoso, 7; José Parodi Hnos., Miguelete, 7; Santiago Parma, Colón, 7; Agustín Perrone, Carrasco, 3; Carlos Patrón, Peñarol, 5; Sucesión Juan N. Pippo, Peñarol, 10; Antonio Parodi, Rincón del Cerro, 5; J. A. Pistoni y Cía., Rincón del Cerro, 6; F. Pastorino, Pantanoso, 8; M. S. de Parodi, Peñarol, 3; Angel Pedemonte, Miguelete, 2; Juan Parodi, Unión, 3; Vicente Pelufo, Cno. N. a La Paz, 2; C. Panizza, Peñarol, 7; Nicolás Panizza, Peñarol, 10; Miguel Peirano, Colón, 16; Carlos Pastarino, Peñarol, 4; J. B. Pasadore, Colón 5; Enrique Pastorino, Melilla, 3; Luis Policelli, Peñarol, 4; Juan Poggio, P. de la Arena, 2; Sucesión N. Pérez Montero, Peñarol, 10; V. Pessano, Peñarol, 5; Juan París, Miguelete, 3; Sucesión J. M. Pérez y Fuentes, Chacarita, 4; León Placeres, Rincón del Cerro, 2; J. M. Pastorino y Hnos., Pantanoso, 2; Juan Pazzarno, Pantanoso, 3; U. Petrogino, Peñarol, 2; José Parma, Peñarol, 4; Luis Prano, Melilla, 4; Manuel Paredes, B. Santa Lucía, 2; José Peguri, E. Llamas, 3; P. Pasalacua, Miguelete, 2; A. Pineiro, Colón, 2; José Panizza, Peñarol, 2; Santiago Pupo, Peñarol, 3; Peirano, Hnos. y Cía., Millas y Raffo, 44; Peirano Hnos., Melilla, 40; Marcos Pasadore, Peñarol, 14; M. Pasadore, Peñarol, 6; N. Pellegrino, V. Colón, 7; Juan B. Passadore, Colón, 6; Juan A. Parma, Millán y Lecoq, 8; Sucesión N. Piñeiro, Colón, 18; Ricardo Pombo, Miguelete, 3; A. C. de Ponquetta, Melilla, 4; Sucesión C. S. Pratt, Colón, 10; Angel Pombo, Miguelete, 2; Santiago Parma, Miguelete, 9; Estanislao Pereira, Sayago, 2; A. R. Pereira, Colón, 3; Sucesión A. Quartino, P. Calpino, 7; A. Reynoso, Peñarol, 3; Juan Rivero, Peñarol, 3; D. Rey, Melilla, 3; Rosa Bartolo, Miguelete 3; Francisco Rodino, Manga, 2; Juan Rosselli, Manga, 3; Pedro Rotta, V. Colón, 5; P. Rotta, V. Colón, 2; Vicente Risso, Manga, 7; Francisco Ravera, Peñarol, 3; Gerardo Ruglio, V. Colón, 3; Juan Risso, Peñarol, 7; Mateo Rostan, C. Pereyra, 2; Manuel Risso, Manga, 10; Carlos Runchi, Miguelete, 4; Lorenzo Ravera, Peñarol, 3; J. M. Rostagno, Rincón del Cerro, 2; J. P. Russi Hnos., Peñarol, 5; Luis Rizzo, Rincón del Cerro, 3; Matías Reyes, Peñarol, 2; Sucesión S. Riccardi, Rincón del Cerro, 4; P. Ravino, Larrañaga, 3; Ignacio Romero, Cno. Propio, 3; Juan Risso (hijo), P. Calpino, 4; C. C. de Rumassa, Piedras Blancas, 4; Sucesión Riccardi, Rincón del Cerro, 2; Sucesión Ramo Suárez, Maroñas, 10; Sucesión Riccardi, Rincón del Cerro, 5; Matías Rodríguez, Melilla, 3; Alfredo de Rodríguez, Miguelete, 2; Santiago Russi, Melilla, 3; Agustín L. Rivara, C. Molinos, 4; J. P. Russi Hnos., Peñarol, 5; Juan Sanguinetti, Manga, 3; J. R. Salgueiro, Rincón del Cerro, 5; Antonio Estratta, Peñarol, 4; Pedro Estárbaro, Manga, 2; Martín Serra, Miguelete, 4; Sabina Bartolami, Miguelete, 3; Antonio Sinaris, Colón, 6; Guido Severi, C. Industria, 5; Luis Sperito, Co-

lón, 5; Angel Salvo, Pantanoso, 7; Carlos Starbaro, Manga, 5; Francisco Stratta Hnos., Peñarol, 8; Nicolás Santoro, Melilla, 9; J. Sclavo, Miguelete, 3; Servetti Hnos., Rincón del Cerro, 9; Pantaleón Scaza, Pantanoso, 10; Sanguineti y Bossio, Rincón del Cerro, 2; Sucesión Vicente Stagano, C. Eliseos, 2; Sucesión Félix Sienra, Pantanoso, 4; Luis Scapisi, Peñarol, 3; Sinforiano Silva, Peñarol, 2; José Scafone, P. de la Arena, 3; Juan Sardi, Peñarol, 2; José Saetone, Peñarol, 6; M. A. de Sarrentino, V. Colón, 8; Juana B. de Scarsina, Miguelete, 3; Simón Scaila, C. Pereyra, 2; Santiago Sabio, Miguelete, 3; Solari Hnos., Melilla, 5; Jesús Sierra, Peñarol, 22; José L. Sacci, V. Colón, 3; Santiago Sanguineti, Melilla, 1; Pedro Silva, Peñarol, 5; Jacinto Scarone, C. Samara, 3; Pedro Strada, Pantanoso, 6; Tomás Saetone, Colón, 7; J. S. Saqui, Lecocq, 10; Guillermo . SaMlaverry, Manga, 3; Angel Salvo, Pantanoso, 11; Salvo Hnos., V. París, 5; Antonio Tesore, C. Pereyra, 3; Arturo Terra, Sayago, 4; Miguel Tachella, Miguelete, 3; Esteban Tesore, C. Pereyra, 2; Sucesión de R. Trabal, Pantanoso, 7; Rodolfo Talici, Peñarol, 12; Juan Tasso, Miguelete, 3; Sucesión de R. Trabal, C. Pereyra, 30; Eusebio Tejera, C. Pereyra, 3; F. O. de Taranco, C. Colón, 4; E. Tría Du Pret, E. Llamas, 3; Luis A. Trebino, Sayago, 5; Vicente Vitale, Manga, 3; Juan Valdi, Miguelete, 5; José Voglino, Peñarol, 4; Viscardi Hnos, Miguelete, 12; Sucesión Francisco Vidiella, Peñarol, 36; N. Velasquez, Rincón del Cerro, 2; Pedro Vásquez, V. Colón, 3; Antonio Villano, Manga, 3; Francisco Visconti, Rincón del Cerro, 3; Alberto Visca Hnos., Peñarol, 4; Carlos Vernazza, Manga, 2; Juan Viola, Rincón del Cerro, 2; José Francisco Vergas, Melilla, 3; Pablo Varzi, Colón, 25; Sucesión Francisco Vilaró, Maroñas, 3; Horacio Wadtrain, Miguelete, 7; Domingo Zunino, Rincón del Cerro, 3; Josefa Zanotta, Melilla, 5.

NOMINA DE BODEGUEROS

José R de Armas, Miguelete; A. R. Antón, V. Colón; V. de Armas, Miguelete; André Adano, Miguelete; Santiago Agazzi, Carrasco; Pedro Abatte, R. del Cerro; Sucesión de J. Amándola, Colón; Pedro Aicardi, Colón; C. Ariano, Guadalupe; Cayetano Bruzzone, Manga; Pablo Benvenuto, Peñarol; Bautista Berriolo, Peñarol; Sexto Banomi, Cno. Colón s/n.; Juan Biassotti, Peñarol; Juan A. Balonna, Manga; Luis Buschizzo, Peñarol; Julio Bellenda, Pantanoso; Pedro Brignon, Peñarol; V. de Baccino y Hnos., Peñarol; Luis Brasesco Hnos., R. del Cerro; Bartolo Botta, R. del Cerro; M. Benvenuto (hijo), Peñarol; José Burastero, Peñarol; Felipe Bregante, Peñarol; Juan Bó, Peñarol; Antonio B. Baccino, C. Pereyra; Luis Banquero, Peñarol; Bautista Botali, Peñarol; Buchichio y Hnos., Manga; Bellomo Hnos., Colón; Salvador Borgh, V. Colón; José Babbó, Cno. Artigas; Martín Berovide, Tres esquinas del Cerro; Lorenzo Bonfiglio, Cno. Molinos; Bravo y Rodríguez, 21 de Septiembre 376; Julio Boissot, Peñarol; Carlos Capra, Manga; José Campomar, C. Pereyra; Cherro y Hnos., P. Blancas; Nicolás Cotignolo, V. Colón; Natalio Crisola, Avenida General Garibaldi; Maurico Camet, C. Pereyra; Chiappi Hnos., Carrascos; Ambrosio Chiappari, Colón; V. Cagnone, Manga; Bautista Ciri, V. Colón; B. Cerruti, E. Llamas; Nicasio Cabrera, Colón; José Carle, Colón; Vicente Costa, Maroñas; José Coppola, Colón; Pedro B. Curto, Pe-

ñarol; Pedro Coppo, Peñarol; A. Calcagno Hnos., Colón; Luis Campi, Peñarol; Cherici y Cía., A. Grande 2317; E. Chiappe, Larrañaga 181; Luis Canavero, Santa Lucía; Cervino Hnos., M. Sosa 2399; José R. Cherro, P. Blancas; Miguel Colagirvane, Bucco; Pedro Cartelessi, Maroñas; Félix Chinelli, Pedernal 56; José Chiarle, Peñarol; José Curti, Peñarol; Bautista Carrara, Peñarol; Casale Hnos, Chacarita; Carlos Castiglione, C. Colón; Sucesión B. Dadera, Peñarol; C. San Martín de Delgue, R. del Cerro; Damonte y Ricone, Pantanoso, José Demarchi, P. de la Arena; Pedro Dellepiane, V. Colón; Domínguez y Montero, Justicia 10967; Gaspar Delucci, Miguelete; F. delle Ande, Melilla; Miguel Dipaolo, Melilla; Savador Diacarino, Peñarol; M. L. de Esconfeizán, R. del Cerro; J. A. de Eyheravidi, C. Pereyra; M. Eismondi, Unión; Echechurry Hnos., Peñarol; Ferreri (hijo) y Cía., C. Malinas; Ramón Freire, V. Colón; José S. Fontana, R. del Cerro; Sucesión A. Ferriolo, V. Colón; Andrés Faraut, Manga; Francisco Fegini, y Cía., Zavala 1189; Matías Franco, Peñarol; P. P. de Falchi, C. Pereyra; Sucesión Juan Ferrari; Santiago Farmento y Hnos., Pantanoso; Emilio Fossatti, Pantanoso; Luis Ferrando, V. Colón; Domingo Franco y Hno., Miguelete; Pedro Ferrari, C. Mendoza; Pablo Franco, Peñarol; Antonio Franco, Miguelete; Fossa y Hnos., C. Millán; Blas Garré, Agraciada; P. Giacobbe y Hnos., Manga; José Granata, Larrañaga; José Gamba, Manga; Sucesión Giol, V. Colón; Francisco Grilo, Peñarol; B. J. Garri, C. Pereyra; Pedro Gatti, V. Colón; Luis Genaro, Peñarol; José Gargiullo, C. Mendoza; J. y L. Guarnieri, Miguelete; González y Cía., Colón; Miguel Ivaldi y Cía, Miguelete; Iribarne y Baten, Colón; Izzetta Andrés, Guabigni 19; Ladislao Jubín, Colón; Antonio Luppo, V. Colón; Salvador Luppo, V. Colón; Bernardo Lacasse, Miguelete; Lamaison y Villemur, Sayago; José Liart, Peñarol; Labadie y Parma, Maroñas; Nicolás Leticri, V. Colón; Juan Lovegio, Peñarol; P. P. Legarburo, Octubre; Juan Llopart, Carelones 900; José Moiso, Colón; L. y M. Moreira, C. Pereyra; Andrés Mendizabal, Carrasco; Sucesión Mezzera y P. Bereta, Pantanoso; P. Meneses, P. Blancas; Luis Matta, Miguelete; Pedro Malet, C. Pereyra; Marcelo Maccio, Miguelete; J. Mantedónico, A. Grande 2037; Luis B. Moreno, Peñarol; Sucesión de A. Malle, Peñarol; José Mallarino, C. de la Victoria; Domingo Musso, Colón; Sucesión A. Miglian, P. Victoria; Antonio Mosquera, Miguelete; G. Magranel, Maroñas; L. Machado y Hnos, Peñarol; Marcial y Balbuena, Colón; José Mezzeta, Maroñas; Pedro Nari, Miguelete; Carlos Otanello, P. Blancas; Juan Oscarcay, Colón; Pasadore y Hnos., Peñarol; Juan Parodi, Unión; Sucesión Juan N. Pippo, Peñarol; N. Pellegrino, V. Colón; Pistone y Cía., R. del Cerro; Fortunato Pastorino, Pantanoso; Margarita C. de Parodi, Peñarol; Vicente Peluffo, Agraciada 2251; Sucesión Agustín Perrano, C. Carrasco; Santiago Parma, Colón; José Parodi Hnos., Miguelete; Constante Panizza, Peñarol; J. de Pazo, O. del Plata 1446; Manuel Risso, Manga; Pedro Rotta, V. Colón; Carlos Runchi, Miguelete; Rivara Hnos., Colón, Juan M. Rostagno, R. del Cerro; Gerardo Ruglio, Colón; J. P. Russi Hnos., Peñarol; Vicente Rossi, Manga; Manuel Serrano, Constituyente 346; Francisco Sanguineti, C. Reducto; José Suárez, Avenida General Flores; Carlos Sbarbaro, Manga; Juan Sanguineti, Manga; Bartolomé Sabina, C. Mendoza; Antonio Siñaris, Colón; Martín Serra, Miguelete; Sanguineti y Musto, Colón; Francisco Stratta y Hnos., Peñarol; Angel Solla, C. Pereyra;

Guido Severi, C. Industria; Luis Spiritu, Colón; Angel Salvo, Agraciada 1624; Pantaleón Scorza, Pantanoso; Sanguineti y Dode, Pantanoso; Sociedad C. R. de V., Colón; Serveti Hnos., R. del Cerro; Constancio Sapelli, Colón; Noé Sapelli, Pantanoso; F. Schipacasse, R. del Cerro; Nicolás Santoro, Melilla; Pabla G. de Tasso, Miguelete; Sucesión R. Trabal, Miguelete; Juan Tasso, Miguelete: Tejera y Parodi, C. Pereyra; A. M. Trabal, Sayago; E. Tessare, C. Pereyra; Sucesión R. Trabal, Pantanoso; Rodolfo Talice, Peñarol; I. B. Tomasini, Rondeau 2002; A. M. Trabal, Sayago; Arturo Terra, Millán s/n.; Antonio Tesore, Peñarol; Dorotea J. Trufillo, Unión; Vicente Vitale, Menga; Juan Valdi, Miguelete; Francisco Vibanco, Yaguarón 1558; Vibanco y Cía., Rocha 2437; A. Viscardi y Hnos., Miguelete; Sucesión Francisco Vidiella, Peñarol; Ramón Vila, Melilla; José Voglino, Peñarol; Horacio Wartrain, Miguelete; Zaglio y Estilo, R. del Cerro; Ernesto Zerla, 19 de Abril 10.

Mas 657 Viñateros con menos de 2 hectáreas de viñedos y 183 Bodegueros que elaboran menos de 10.000 litros de vino.

CANELONES

NOMINA DE VITICULTORES

Sucesión Barizone, Canelones, 7; Vicente Berutti, Canelones, 2; María B. de Bruno, Canelones, 2; Félix Cedro, Canelones, 2; José Carrasco, Canelones, 3; Pedro Castelli, Canelones, 5; Carlos Dotta, Canelones, 7; L. Doudnot e hijos, Canelones, 5; M. Egusquiza, Canelones, 3; Antonio Fuster, Canelones, 3; Félix Fúster, Canelones, 11; Carlos Gilardo, Canelones, 4; Luis Imperiali, Canelones, 5; Sucesión Lerena Joanico, Canelones, 15; Antonio Lugano, Canelones, 3; C. F. Lugano Hnos., 15; Juan Laborde, Canelones, 3; Severo Liguera, Canelones, 2; Juan Morena, Canelones, 2; Morando Hnos., Canelones, 2; Enrique eMriggio, Canelones, 3; Luis Pizarro Hnos., Canelones, 4í Pacífico Potenari, Canelones, 3; Francisco Rocca, Canelones, 2; Bautista Rocca, Canelones, 4; Francisco Ravellino, Canelones 4; Salvador Rocca, Canelones, 2; Victorio Roca, Canelones, 2; Juan Raviolo, Canelones, 3; Juan U. Pizorne, Canelones, 4; Juan B. Scarsi (hijo), Canelones, 6; Scarsi y San Juan, Canelones, 10; Juan B. Scarsi, Canelones, 5; Hermenegildo Scagni, Canelones, 2: Irene T. de Corbo, Canelones, 3; Antonio Vero Hnos., Canelones, 2; Fontan y Petinari, Canelones, 5; González y Cía., Canelones, 4; Sucesión Luis Alonso, Santa Lucía, 3; C. Murray Wilson, Santa Lucía, 25; Juan A. Mangado, Santa Lucía, 2; Sucesión Spirielli, Santa Lucía, 2; José Spinelli, Santa Lucía, 2; Antonio Garazalde, Cerrillos, 3; Octavio Illa, Cerrillos, 4; Sucesión D. Veracierto, Cerrillos, 5; Pablo Zunino, Cerrillos, 2; Adolfo Artagareytía, Las Piedras, 10; Brandi Hnos., Las Piedras, 4; Bianchi y Curbelo, Las Piedras, 3; Lorenzo Blangero, Las Piedras, 4; Octavio Baldoni, Las Piedras, 3; Ambrosio Bossi, Las Piedras, 3; Luis Bruzoni, Las Piedras, 3; Francisco Bragio, Las Piedras, 2; Luis Bonfiglio, Las Piedras, 3; Juan Berú, Las Piedras, 5; Carlos Bielli, Las Piedras, 3; Eduardo Bianchi, Las Piedras, 3; Domingo Belloni, Las Piedras, 2; Sucesión Castellanos, Las Piedras, 4; Manuel Cipriani, Las Piedras, 2; Santiago Costa, Las Piedras, 3; Pascual Canepa, Las Piedras, 2; Francisco Cabrera, Las Piedras, 4; Luis F. Cattaneo, Las Piedras, 8; Miguel

Chiarlone, Las Piedras, 4; A. Canaveris Costas, Las Piedras, 8; J. Campisteguy y Cía., Las Piedras, 64; Serafín Cámpora, Las Piedras, 3; Crovetto Hnos., Las Piedras, 3; Ramón Duque Saavedra, Las Piedras, 3; Pedro Duque Saavedra, Las Piedras, 16; Granja D'Angelo, Las Piedras, 7; Fernando D. Varone, Las Piedras, 10; Duque y Bonino, Las Piedras, 11; Juan Daló, Las Piedras, 6; Juan Etcheverry, Las Piedras, 4; Viuda de Francisco Stellano, Las Piedras, 2; Juan Fourment Hermanos, Las Piedras, 5; Pablo Francia, Las Piedras, 2; José Lugano, Las Piedras, 5; Abundio Leone, Las Piedras, 7; Luis Mainé, Las Piedras, 3; José Mazuchelli, Las Piedras, 2; Antonio Machia, Las Piedras, 3; Pompilio Muratori, Las Piedras, 4; Ramón Martínez y Cía., Las Piedras, 3; José Murchio, Las Piedras, 3; Miguel A. Olivetto, Las Piedras, 3; Valentín Parodi, Las Piedras, 3; Luisa F. de Pérez, Las Piedras, 4; Victorio Pizarro, Las Piedras, 3; Eduardo Foresti, Las Piedras, 24; Mauricio Franco, Las Piedras, 7; Luis Gaiero, Las Piedras, 5; Polonio García, Las Piedras, 4; Aurelio Giribaldi, Las Piedras, 6; Esteban Guarnieri, Las Piedras, 3; Sucesión P. Giachello, Las Piedras, 4; Gustavo Hertel, Las Piedras, 48; Angel Lenzi, Las Piedras, 6; Armando Dermond, Las Piedras, 3; José Pizano, Las Piedras, 3; Ernesto Piñeyrúa, Las Piedras, 20; Juan Pietrino, Las Piedras, 4; Tomás Perrone, Las Piedras, 4; José R. Perdono, Las Piedras, 2; José S. Poncet, Las Piedras, 2; Juan D. Pardías, Las Piedras, 3; Angel Peirano, Las Piedras, 2; Sucesión Vicente Rivera, Las Piedras, 11; Domingo Razetti, Las Piedras, 10; U. Rodríguez Castromán, Las Piedras, 10; Vicente Reyes Hnos., Las Piedras, 7; Arturo V. Rodríguez, Las Piedras, 6; Antonio Ronzoni, Las Piedras, 5; Carlos Roselló, Las Piedras, 4; Pablo Rafetti, Las Piedras, 3; Carlos Sanguinetti, Las Piedras, 4; Natalio Saettone, Las Piedras, 3; Juan Sambollino, Las Piedras, 3; Pedro Stocco, Las Piedras, 2; Ricardo J. Shaw, Las Piedras, 5; Manuel Sonto, Las Piedras, 5; Pedro Tálice, Las Piedras, 4; Juan Toscanini, Las Piedras, 7; Manuel Vivaldo, Las Piedras, 2; Benito Villarejo, Las Piedras, 34; Aniceto Vivaldo, Las Piedras, 2; Carlos Zarranz Hnos., Las Piedras, 7; Pedro Raineri, La Paz, 4; José P. Vero, La Paz, 14; José Bianchi, Pando, 2; Carlos de la María, Pando, 3; Escuder Hnos., Pando, 9; Fortunato Fontans, Pando, 6; Juan Garello, Pando, 4; Juan Guelfi, Pando, 3; Francisco Garegno Hnos., Pando, 3; Sucesión Morini, Pando, 10; Manuel Molfino, Pando, 4; Domingo Mambredello, Pando, 2; Antolina O. de González, Pando, 2; Diego Pons, Pando, 75 Sucesión Pretti, Pando, 10; Virginio París, Pando, 3; Antonio Raffo, Pando, 15; B. R. de Acevedo, Pando, 12; Antonio J. Sanguinetti, Pando, 2; Federico R. Vidiella, Pando, 10; Wenceslao Zaquieres, Pando, 6; Santiago de la O. Alvarez, Mosquitos, 5; Edmundo Eastman, Migues, 5; Marcelino Puig, San Ramón, 8; Martina B. de Gubitoso, San Antonio, 14; José Cuasini, Sauce, 4; Maggiorino Chiarle, Sauce, 2; José Garbarino, Sauce, 2; José Hernández y Hnos., Sauce, 3; Ignacio Mancebi, Sauce, 3; José Morán, Sauce, 2; Felipe Saettone, Sauce, 5; José Voglino, Sauce, 6; Restelli y Delsole, Sauce 10; Nicolás Lanata, Cauce, 2; Manuel Fernández, Sauce, 7; Bartolo Galizio, Sauce, 4; Bernardino Ayala (hijo), Sauce, 15.

NOMINA DE BODEGUEROS

Sucesión Barizone, localidad de Canelones; Pedro Castelli, Canelones; Carlos Gilardo, Canelones; C. F. Lugano Hnos, Canelones; Juan Morena,

Canelones; Reverdito Hnos., Canelones; Francisco Rocca, Canelones; Francisco Ravellino, Canelones; Juan B. Scarsi (hijo), Canelones; Fontán y Petinari, Canelones; Carlos Murray Wilson, Santa Lucía; Octavio Illa, Cerrillos; Sucesión D Veracierto, Cerrillos; Luis Bruzoni, Las Piedras; Juan Bello, Las Piedras; Domingo Belloni, Las Piedras; Luis F. Cattaneo, Las Piedras; J. Campisteguy y Cía., Las Piedras; Pedro Duque Saavedra. Las Piedras; Granja D'Angelo, Las Piedras; Juan Daló, Las Piedras; Juan Forment Hnos., Las Piedras; José Lugano, Las Piedras; Abundio Leone, Las Piedras; Luis Mainé, Las Piedras; Antonio Machia, Las Piedras; Mauricio Franco, Las Piedras; Polonio García, Las Piedras; Esteban Guarnieri, Las Piedras; Angel Lenzi, Las Piedras; Tomás Perrone, Las Piedras; José S. Poncet, Las Piedras; Domingo Razetti, Las Piedras; M. Rodríguez Castromán, Las Piedras; Vicente Reyes Hnos., Las Piedras; Antonio Bonzono, Las Piedras; Pablo Rapetti, Las Piedras; Carlos Sanguinetti, Las Piedras; Manuel Sonto, Las Piedras; Pedro Talice, Las Piedras; Juan Toscanini, Las Piedras; Benito Villarejo, Las Piedras; José Z. Vero, La Paz; José Bianchi, Pando; Carlos de la María, PandoZ; Escuder Hnos., Pando; Juan Gavello, Pando; Sucesión Morini, Pando; Diego Pons, Pando; Antonio Raffo, Pando; B. R. de Acevedo, Pando; Marcelino Puig, San Ramón; Juan P. Duque, Las Piedras; Poledo Hnos., Las Piedras; Isidro Alegresa, Las Piedras; Santiago P. Laporte, Canelones; José Coacini, Sauce; Felipe Saettone, Sauce; José Voglino, Sauce; Restelli y del Sole, Sauce; Manuel Fernández, Sauce; Bartolo Galizio, Sauce; Bernardino Ayala (hijo), Mosquitos.

Mas 213 Viticultores con menos de 2 hectáreas de viñedos y 69 Bodegueros que elaboran menos de 10 000 litros de vino

COLONIA

NOMINA DE VITICULTORES

Compañía Rural «Bremen», localidad de Colonia, 30 hectáreas; Leopoldo Riveros, Colonia, 2; Domingo Assandri, Colonia, 4; Tomás Assandri, Colonia, 33; Sucesión Luis Gaghero, Colonia, 6; Daniel Bernardi, Colonia, 2; Alejandro Otaegui, Colonia, 10; Angela D. de Assandri, Colonia, 3; Bautista Assandri, Colonia, 6; Bernardo Larralde e Hijo, Colonia, 10; Margarita D. de Assandri, Solonia, 5; Ana R. de Marraneto, Colonia, 3; Eliseo Courdin, Nueva Helvecia, 3; David Rivoir, Nueva Helvecia, 2; Enrique Rolán, Nueva Helvecia, 3; Luis Maurin, Nueva Helvecia, 3; Ana R. de Félix, Nueva Helvecia, 3; Juan P. Giles, Nueva Helvecia, 3; César Fripp, Nueva Helvecia, 7; Garat y Bertoto, Nueva Helvecia, 12; José Apoloni, Nueva Helvecia, 3; Emilio Maurin, Nueva Helvecia, 3; Engelberto Ettlin, Nueva Helvecia, 2; Sucesión Guillermo Celio, Nueva Helvecia, 5; Guillermo Rode, Nueva Helvecia, 2; Ernesto Schaffur, Nueva Helvecia, 2; Juan Gfeller, Nueva Helvecia, 3; Pedro Rossi, Carmelo, 2; Bautista Marticorena, Carmelo, 8; Santiago Roche, Carmelo, 5; Cordano Hnos., Carmelo, 3; Sis Hnos., Carmelo, 5; Sucesión José Festi, Carmelo, 7; Francisco Rossi, Carmelo, 3; Santiago Angeli, Carmelo, 23; Faraón G. Nosigni, Carmelo, 3; Nicolás Badano, Carmelo, 8; Juan N. Zunino, Carmelo, 3; Luis B. Troise, Carmelo, 24; Sucesión G. Erramuspe,

Carmelo, 5; Carlos Melelio, Carmelo, 3; José Garrone, Nueva Palmira, 9; Francisco Cuneo, Nueva Palmira, 4; Manuel Mora, Nueva Palmira, 5; Domingo Fassi, Nueva Palmira, 4; Luis Isnardi, Nueva Palmira, 3; Banco Hipotecario del Uruguay, Nueva Palmira, 30; Jorge Sartori, Nueva Palmira, 4; Mateo Cucullet, Nueva Palmira, 6; José Bogliacino, Nueva Palmira, 3; Baggro, B C. y Pérez, Nueva Palmira, 28; Félix Serra, Nueva Palmira, 5; Sucesión J. L. Lacaze, Rosario, 9; Sucesión Luis Sarracini, Rosario, 3; Angel Budetti, Rosario, 2; Esteban Benech, Rosario, 2; José Fenaglio, Rosario, 2; Carlos A. Mascetti, Rosario, 18.

NOMINA DE BODEGUEROS

Compañía Rural Bremen, Colonia; Domingo Assandri, Colonia; Tomás Assandri, Colonia; David Bernardi, Colonia; Alejando Otaegui, Colonia; Bautista Assandri, Colonia; Bernardo Lavalde e Hijo, Colonia; Miguel Otero, Nueva Helvecia; Garat y Bertotto, Nueva Helvecia; Juan Gfeller, Nueva Helvecia; Cordano Hnos., Carmelo; Sucesión José Festi, Carmelo; Santiago Angeli, Carmelo; Nicolás Badano, Carmelo; Luis B. Troise, Carmelo; Manuel Mora, Nueva Palmira; Banco Hipotecario del Uruguay, Nueva Palmira; Jorge Sartori, Nueva Palmira; José Bogliafino, Nueva Palmira; Bayo, B. C. y Pérez, Nueva Palmira; Félix Serra, Nueva Palmira; Carlos A. Mascetti, Rosario.

Mas 135 viticultores con menos de 2 hectáreas de viñedos y 66 Bodegueros que elaboran menos de 10.000 litros de vino.

SALTO

NOMINA DE VITICULTORES

Teófilo Córdoba, localidad 4.ª Sección Urbana, 6 hectáreas; Manuel Sañudo, 4.ª id. id., 14; Pedro Ambrosoni, 1.ª id. Rural, 5; Lázaro Grille, 2.ª id. Urbana, 3; Pedro Varesse, 4.ª id. id., 8; Francisco Mendoni, 4.ª id. id., 4; Luis Savio, 4.ª id. id., 2; Carlos Malvasio, 4.ª id. id., 2 Antonio de O. Portugal, 3.ª id. id., 4; Constante Vianessi, 4.ª id. id., 5; Eugenio Médici, 4.ª id. id., 3; Adolfo Castellanos, 4.ª id. id., 10; Cayetano Sagradini, 4.ª id. id., 4; Nicolás Solari, 4.ª id. id., 4; Sucesión J. G. Amorin, 4.ª id. id., 7; D. y F. Riet, 4.ª id. id., 2; Juan B. Berretta, 3.ª id. id., 4; Cirilo Gabrielli, 4.ª id. id., 5; Sucesión Francisco M. Anzó, 3.ª id. id., 4; Juan Mazzarino, 4.ª id. id., 3; Teresa G. de Monetta, 4.ª id. id., 5; Vicente Ferrari, 4.ª id. id., 6; R. C. de Leorero, 4.ª id. id., 3; Santiago Becco, 4.ª id. id., 2; Sucesión Miquelarena, 4.ª id. id., 15; Telésforo Herrau, 4.ª id. id., 8; Victoria P. de Tabella, 4.ª id. id., 2; Enrique Grilli, 3.ª id. id., 2; Aurelio Di Novoa, 3.ª id. id., 2; B. Ceriotti y Cía., 3.ª id. id., 5; J. y C. Gallino, 3.ª id. id., 2; José Malaquina, 4.ª id. id., 4; Carlos Marconi, 4.ª id. id., 4; Carlos Grattone, 3.ª id. id., 6; Josefa Echevarría, 4.ª id. id., 3; Norberto Arvalde, 3.ª id. id., 3; Antenor Cabrera, 4.ª id. id., 6; Antonio Peixoito, 4.ª id. id., 5; G. C. Dickinson, 4.ª id. id., 3; Andrés Bertoni, 4.ª id. id., 3; Sucesión Fran-

cisco Grompone, 4.a id. id., 3; Tomás Semino, 4.a id. id., 3; Lorenzo Baratta, 4.a id. id., 3; José Savio, 3.a id. id., 2; Sucesión C. Zunini, 4.a id. id., 3; Antonio Benelli, 4.a id. id., 2; Esteban Arraraz, 4.a id. id., 8; Elvasio Quagliotto, 4.a id. id., 8; Bernardo Tenca, 4.a id. id., 8; Santiago Pruzzo, 4.a id. id., 5; Juan Gautrón, 4.a id. id., 2; Teófilo Emmeneger, 4.a id. id, 3; José Moll 1.a id. Rural, 25; Santiago Baldi, 4.a id. Urbana, 3; Juan Ibarra, 4.a id. id., 2; Juan White, 4.a id. id., 14; Vicente Peirano, 4.a id. id., 3; Juan F. Larrosa, 4.a id. id., 4; Juan P. Gaudin, 3.a id. id., 2; Domingo Amestoy, 1.a id Rural, 4; María A. de Clavé, 1.a id. id., 6; Francisco Ruffinelli, 4.a id. Urbana, 2; Sucesión Domingo Musetti, 4.a id. id., 2; Pablo Malatesta, 4.a id. id., 2; José Cavallo, 4.a id. id., 7; Emilio Schianini, 3.a id. id., 5; Juan Harau, 1.a id. Rural, 25; Pascual Paubin, 4.a id. Urbana, 6; Benjamín Baratta, 4.a id. id., 3.

NOMINA DE BODEGUEROS

Pedro Ambrosoni, localidad 1.a Sección Rural; Sucesión José G. Amorín, 4.a id. Urbana; Sucesión Francisco M. Ansó, 3.a id. id.; Sucesión Miquelarena, 4.a id. id.; José Moll, 1.a id. Rural; Juan White, 4.a id. Urbana; Juan Haran, 1.a id. Rural.

Mas 40 viticultores con menos de 2 hectáreas de viñedo y 21 Bodegueros que elaboran menos de 10.000 litros de vino.

MALDONADO

NOMINA DE VITICULTORES

Manuel Terán, localidad de San Carlos, 6 hectáreas; Bartolomé Bonet, Pan de Azúcar, 2; Mamerto Gutiérrez, Maldonado, 5; Antonio Bologna, Maldonado, 3; Angel J. Martínez, Maldonado, 7; Javier J. Gurruchaga, Maldonado, 2; Elisa P. de Sánchez, Pan de Azúcar, 4; Francisco J. Piria, Pan de Azúcar, 250; Santiago Cordones, Pan de Azúcar, 5; Francisco Bonilla, Pan de Azúcar, 5; Juan Tassano, Maldonado, 2; Fermín de León, Maldonado, 6; Sucesión J. Brescia, San Carlos, 4; Joaquín Maisterra, San Carlos, 3; Gabriel Tous, Pan de Azúcar, 2.

NOMINA DE BODEGUEROS

Bartolomé Bonet, localidad de Pan de Azúcar; Antonio Bologna, Maldonado; Angel J. Martínez, Maldonado; Javier J. Gurruchaga, Maldonado; Francisco J. Piria, Pan de Azúcar; Sucesión Juan Brescia, San Carlos.

Mas 1 viticultor con menos de 2 hectáreas de viñedo y 4 Bodegueros que elaboran menos de 10 000 litros de vino.

FLORIDA

NOMINA DE VITICULTORES

Sociedad Vitícola Uruguaya, localidad de La Cruz, 91 hectáreas; Carrero Hnos., Mendoza, 14; Juan Pizzo, Isla Mala, 4; Grela y Fernández, Cos-

tas edl Pintado, 4; José Deluca, Las Chacras, 4; Nicolás Moreno, Arroyo la Macana, 5; Pedro Vidart, Isla Mala, 4; Carlos Giacosa, Costas de Santa Lucía Chico, 3; José Chiarla, id. id.; Santiago Ferreri, id. id.; Marcelino Castiñeira, Las Chacras, 4; Domingo Giordano, Arroyo Tomás González, 6; Alozrenga y Oviedo, La Cruz, 4; Manuel Pérez Estevez, Estación Berrondo, 3; Santos M. Barceló, Costas del Pintado, 4; Delloca Hnos., La Macana, 4; Lucio M. Castro, Pintado, 3; Pompea Bogia, La Cruz, 2.

NOMINA DE BODEGUEROS

Sociedad Vitícola Uruguaya, localidad de La Cruz; Carrero Hermanos, Mendoza; Juan Rizzo, Isla Mala; Grela y Fernández, Costas del Pintado; Domingo Giordano, Arroyo Tomás González.

Mas 14 Viticultores con menos de 2 hectáreas de viñedo y 13 Bodegueros que elaboran menos de 10.000 litros de vino.

FLORES

NOMINA DE VITICULTORES

Riera Hnos., localidad de Chacras, 6 hectáreas; Pedro Sallun, Huertas, 3; Salvador Antonaccio, Chacras, 3.

2 Bodegueros que elaboran menos de 10.000 litros de vino.

SORIANO

NOMINA DE VITICULTORES

José Roglia, localidad de Dacá, 7 hectáreas; Buenaventura Caviglia, Dacá, 77; Pedro y José Fregossi, Bequeló, 10; Mateo Galagorri, Bequeló, 12; Tomás Garmendia, Bequeló, 2.

NOMINA DE BODEGUEROS

Buenaventura Caviglia, localidad de Dacá; Pedro y José Fregossi, Bequeló; Mateo Galagorri, Bequeló.

Mas 2 viticultores con menos de 2 hectáreas de viñedos y 2 Bodegueros que elaboran menos de 10.000 litros de vino.

ROCHA

4 Viticultores con menos de 2 hectáreas de viñedo y ningún Bodeguero

CERRO LARGO

NOMINA DE VITICULTORES

Sergio y Longo, localidad de Cuchilla del Carmen, 4 hectáreas.

NOMINA DE BODEGUEROS

Ramón M. Trigo, localidad de Fraile Muerto.

Mas 3 viticultores con menos de 2 hectáreas de viñedo y 2 Bodegueros que elaboran menos de 10.000 litros de vino.

ARTIGAS

NOMINA DE VITICULTORES

Antonio Cresseri, localidad de Santa Rosa, 4 hectáreas; Primo Lodi, Santa Rosa, 4; Sucesión Antonio Galli, Santa Rosa, 15; Joaquín Da Silva, Santa Rosa 2; Salvador Vitale, Santa Rosa, 3; Juan Reca, Santa Rosa, 8; Luis M. Ferreira, Santa Rosa, 20; José Frada, Santa Rosa, 2; Lorenzo Pilatti, Santa Rosa, 3; Pablo Somacal, Santa Rosa, 2; Sucesión Consiglio, Santa Rosa, 2; Inocencio Jemini, Santa Rosa, 5; Antonio Bennica, Santa Rosa, 3; Juan Reca, Santa Rosa, 5; Agustín Da Col, Santa Rosa, 3; José M. Goñi, Santa Rosa, 4; José M. Gutiérrez, Santa Rosa, 2; Rafael Dal Lago, Santa Rosa, 3; Francisco Pardo y Otero, Artigas, 6.

NOMINA DE BODEGUEROS

Sucesión Antonio Galli, localidad de Santa Rosa; Luis M. Ferreira, Santa Rosa; Inocencio Jemini, Santa Rosa; Franca y Antona, Artigas.

Mas 20 viticultores con menos de 2 hectareas de viñedo y 20 Bodegueros que elaboran menos de 10.000 litros de vino.

SAN JOSÉ

NOMINA DE VITICULTORES

Celestino C. Bové, localidad de Raigon, 4 hectáreas; Guillermo Vanrrell, Rodríguez, 11; Amadeo Albiguri, Rodríguez, 45; José Duffa, Cufré, 3; Pedro Meistro, Cufré, 5; Francisco Gallesio, Rodríguez, 4; Juan A. Escudero, Libertad, 5; Juan Bonino, Rocho, 2; Benito Villarejo, Arroyo de la Virgen, 14; Angel Lenzi, Rodríguez, 8; Julio Gayone, Rodríguez, 4; Antonio Manzione, Laurel, 2; Fabio J. Freire, Ciudad, 3.

NOMINA DE BODEGUEROS

Guillermo Vanrrel, localidad de Rodríguez; Amadeo Alviguri, Rodríguez; José Duffa, Cufré; Pedro Meistro, Cufré; Juan A. Escudero, Libertad; Benito Villarejo, Arroyo de la Virgen.

Mas 13 viticultores con menos de 2 hectáreas de viñedo y 10 Bodegueros que elaboran menos de 10.000 litros de vino.

PAYSANDÚ

NOMINA DE VITICULTORES

Domingo Tagliani, localidad de 1.a Sección Rural, 2 hectáreas; Sucesión Carlos Bascialla, Colonia Porvenir, 7; Rosa B. de Rossi, 1.a Sección Rural, 2; Sucesión Juan B. Roggeroni, Colonia Porvenir, 3; Feliciano Cappins, 1.a Sección Rural, 2; Juan F. Copello, Colonia Porvenir, 4; Lorenzo Gevrés, Colonia Porvenir, 11; Sucesión F. Lomazzi, Colonia Porvenir, 3; Luis Firpo, Colonia Porvenir, 4; Angel eBecaria, Colonia Porvenir, 3; Santiago Aguzzi, Colonia Porvenir, 3; Luis Lomazzi, Colonia Porvenir, 3; Miguel Porro, Colonia Porvenir, 3; Sucesión Angel Lomazzi, Colonia Porvenir, 7; Eduardo Horta, Colonia Porvenir, 2; Antonio Cadenasso, 1.a Sección Urbana, 3; José V Falcone, 1.a Sección Rural, 3; Domingo M. Falcone, 2.a id. id., 3; Bartolomé Pruzzo, 1.a id. id., 4; T. y V. Penet, Colonia Porvenir, 6; Juan Firpo, 1.a Sección Rural, 3; Juan Billi, Colonia Porvenir, 2; Sucesión L. Parabiso, 1.a Sección Rural, 2.

NOMINA DE BODEGUEROS

Sucesión Carlos Bascialla, localidad de Colonia Porvenir; Lorenzo Gevrés, Colonia Porvenir; Luis Firpo, Colonia Porvenir; Angel Beccaria, Colonia Porvenir; Sucesión Angel Lomazzi, Colonia Porvenir; T y V. Perret, Colonia Porvenir.

Mas 56 viticultores con menos de 2 hectáreas de viñedos y 18 Bodegueros que elaboran menos de 10.000 litros de vino.

DURAZNO

NOMINA DE VITICULTORES

Tomás Farallada, localidad 2.a Sección, 8 hectáreas; Olivo Taddei, 1.a id., 4; Antonio Baglíro, 1.a id., 3; Carmen M. de Penza, 1.a id., 4.

Mas 3 viticultores con menos de 2 hectáreas de viñedos y 2 Bodegueros que elaboran menos de 10.000 litros de vino.

TACUAREMBÓ

NOMINA DE VITICULTORES

José Lanzerri, localidad 12.a Sección, 4 hectáreas.

NOMINA DE BODEGUEROS

José Lanzerri, 12.a Sección.

Mas 1 viticultores con menos de 2 hectáreas de viñedo y 1 Bodeguero que elabora menos de 10.000 litros de vino.

MINAS

NOMINA DE VITICULTORES

Luis Andreoni, localidad de Solís, 7 **hectáreas.**

NOMINA DE BODEGUEROS

Luis Andreoni, localidad de Solís.

Mas 1 viticultor con menos de 2 hectáreas de viñedo.

En los departamentos de Río Negro, Treinta y Tres y Rivera, no existen viñedos ni hay bodegueros.

Valor é importancia de la Vitivinicultura

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Extensión de los viñedos, hectáreas	3.300
Número de bodegueros	110
Número de viticultores sin bodega	1.209
Número de vitivinicultores	297
Monto de la producción de uva, kilos	22.000.000
Monto de la producción de vinos, litros	14.000.000
Valor total de los viñedos, $ o/s.	4.950.000
Capital aproximado invertido en las bodegas, $ o/s	1.200.000
Valor de la uva, en cosechas normales, $ o/s.	990.000
Valor de los vinos, en conjunto, $ o/s.	1.300.000

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Extensión de los viñedos, hectáreas	1.400
Número de bodegueros	6
Número de viticultores, sin bodega	506
Número de vitivinicultores	31
Monto de la producción de uva, kilos	7.000.000
Monto de la producción de vinos, litros	4.500.000
Valor total de los viñedos, $ o/s	1.400.000
Capital invertido en las bodegas, $ o/s.	750.000
Valor de la uva en cosechas normales, $ o/s.	320.000
Valor de los vinos, en conjunto, $ o/s.	405.000

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Extensión de los viñedos, hectáreas	500
Número de bodegueros	2
Número de viticultores, sin bodega	120
Número de vitivinicultores	77
Monto de la producción de uva, kilos	1.700.000
Monto de la producción de vinos, litros	1.200.000
Valor total de los viñedos, $ o/s.	400.000
Capital aproximado invertido en las bodegas, $ o/s.	250.000
Valor de la uva, en cosechas normales, $ o/s.	77.000
Valor de los vinos, en conjunto, $ o/s.	110.000

DEPARTAMENTO DEL SALTO

Extensión de los viñedos, hectáreas	400
Número de bodegueros	1
Número de viticultores, sin bodega	82
Número de vitivinicultores	27
Monto de la producción de uva, kilos	1.000.000
Monto de la producción de vinos, litros	700.000
Valor total de los viñedos, $ o/s.	280.000
Capital aproximado invertido en las bodegas, $ o/s.	400.000
Valor de la uva en cosechas normales, $ o/s.	50.000
Valor de los vinos, en conjunto, $ o/s.	70.000

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Extensión de los viñedos, hectáreas	335
Número de bodegueros	1
Número de viticultores, sin bodega	18
Número de vitivinicultores	10
Monto de la producción de uva, kilos	800.000
Valor total de los viñedos, $ o/s.	180.000
Valor total de los viñedos, $ o/s	160.000
Capital aproximado invertido en las bodegas, $ o/s.	80.000
Valor de la uva en cosechas normales, $ o/s.	36.000
Valor de los vinos, en conjunto, $ o/s.	50.000

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Extensión de los viñedos, hectáreas	183
Número de bodegueros	—
Número de viticultores, sin bodega	22
Número de vitivinicultores	23
Monto de la producción de uva, kilos	650.000
Monto de la producción de vino, litros	400.000
Valor total de los viñedos, $ o/s.	150.000
Capital aproximado invertido en las bodegas, $ o/s.	180.000
Valor de la uva en cosechas normales, $ o/s.	30.000
Valor de los vinos, en conjunto, $ o/s.	35.000

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Extensión de los viñedos, hectáreas	134
Número de bodegueros	—
Número de viticultores, sin bodega	89
Número de vitivinicultores	23
Monto de la producción de uva, kilos	350.000
Monto de la producción de vino, litros	220.000
Valor total de los viñedos, $ o/s.	80.000
Capital aproximado invertido en las bodegas, $ o/s	100.000
Valor de la uva en cosechas normales, $ o/s.	16.000
Valor de los vinos, en conjunto, $ o/s.	18.000

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

Extensión de los viñedos, hectareas	127
Número de bodegueros	—
Número de viticultores, sin bodega	19
Número de vitivinicultores	16
Monto de la producción de uva, kilos	600.000
Monto de la producción de vino, litros	400.000
Valor total de los viñedos, $ o/s.	68.000
Capital aproximado invertido en las bodegas, $ o/s	90.000
Valor de la uva en cosechas normales, $ o/s	24.000
Valor de los vinos, en conjunto, $ o/s.	36.000

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Extensión de los viñedos, hectáreas	108
Número de bodegueros	—
Número de viticultores, sin bodega	2
Número de vitivinicultores	5
Monto de la producción de uva, kilos	500.000
Monto de la producción de vino, litros	340.000
Valor total de los viñedos, $ o/s.	90.000
Capital aproximado invertido en las bodegas, $ o/s.	40.000
Valor de la uva en cosechas normales, $ o/s	20.000
Valor de los vinos, en conjunto, $ o/s.	30.000

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Extensión de los viñedos, hectáreas	112
Número de bodegueros	1
Número de viticultores, sin bodega	16
Número de vitivinicultores	23
Monto de la producción de uva, kilos	450.000
Monto de la producción de vino, litros	280.000
Valor total de los viñedos, $ o/s	75.000
Capital aproximado invertido en las bodegas,$ o/s.	100.000
Valor de la uva en cosechas normales, $ o/s.	19.000
Valor de los vinos, en conjunto, $ o/s.	26.000

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Extensión de los viñedos, hectáreas	21
Número de bodegueros	—
Número de viticultores, sin bodega	5
Número de vitivinicultores	2
Monto de la producción de uva, kilos	35.000
Monto de la producción de vino, litros	22.000
Valor total de los viñedos, $ o/s.	14.000
Capital aproximado invertido en las bodegas, $ o/s.	10.000
Valor de la uva, en cosechas normales, $ o/s.	1.500
Valor de los vinos, en conjunto, $ o/s.	2.000

DEPARTAMENTO DE MINAS

Extensión de los viñedos, hectáreas	12
Número de bodegueros	—
Número de viticultores, sin bodega	2
Número de vitivinicultores	1
Monto de la producción de uva, kilos	45.000
Monto de la producción de vinos, litros	30.000
Valor total de los viñedos, $ o/s.	7.000
Capital aproximado invertido en las bodegas, $ o/s.	4.000
Valor de la uva, en cosechas normales, $ o/s.	2.000
Valor de los vinos, en conjunto, $ o/s.	2.700

DEPARTAMENTO DE FLORES

Extensión de los viñedos, hectáreas	12
Número de bodegueros	—
Número de viticultores, sin bodega	1
Número de vitivinicultores	2
Monto de la producción de uva, kilos	20.000
Monto de la producción de vino, litros	12.000
Valor total de los viñedos, $ o/s.	6.500
Capital aproximado invertido en las bodegas, $ o/s.	6.000
Valor de la uva, en cosechas normales, $ o/s.	850
Valor de los vinos, en conjunto, $ o/s.	1.000

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Extensión de los viñedos, hectáreas	14
Número de bodegueros	—
Número de viticultores, sin bodega	1
Número de vitivinicultores	3
Monto de la producción de uva, kilos	30.000
Monto de la producción de vino, litros	20.000
Valor total de los viñedos, $ o/s.	9.500
Capital aproximado invertido en las bodegas, $ o/s.	9.000
Valor de la uva, en cosechas normales, $ o/s.	1.300
Valor de los vinos, en conjunto, $ o/s.	1.800

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Extensión de los viñedos, metros	8.500
Número de bodegueros	—
Número de viticultores, sin bodega	4
Número de vitivinicultores	—
Monto de la producción de uva, kilos	1.800
Monto de la producción de vino, litros	1.200
Valor total de los viñedos, $ o/s.	400
Capital aproximado invertido en las bodegas, $ o/s.	—
Valor de la uva en cosechas normales, $ o/s.	90
Valor de los vinos, en conjunto, $ o/s.	120

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Extensión de los viñedos, hectáreas	4
Número de bodegueros	—
Número de viticultores, sin bodega	—
Número de vitivinicultores	2
Monto de la producción de uva, kilos	25.000
Monto de la producción de vino, litros	18.000
Valor total de los viñedos, $ o/s.	3.000
Capital aproximado invertido en las bodegas, $ o/s.	3.000
Valor de la uva en cosechas normales, $ o/s.	1.200
Valor de los vinos, en conjunto, $ o/s.	1.600

VALOR TOTAL DE LA INDUSTRIA VITIVINICOLA NACIONAL

Capital que representan los viñedos, $ o/s.	7.750.000
Capital invertido en las bodegas, $ o/s.	2.800.000
Total $ o/s	10.550.000
Valor de la uva, en cosechas normales $ o/s.	1.600.000
Valor de los vinos $ o/s.	2.100.000

XI

Proyectos de reformas en pro de la industria

La Asociación Enológica - Sistemas de elaboración - El expendio del vino La fiscalización vinícola - Nuevas explotaciones.

Hemos visto anteriormente que la subdivisión de la propiedad es una de las características de la viticultura uruguaya. Pues bien, esta condición tal vez desfavorable para el mejoramiento de la producción vinícola, aventaja mucho, por el contrario, al cultivo de la vid. De manera que, la asociación enológica, aplicada en forma sencilla y con sano criterio, aportaría incalculables beneficios a la industria en general. Ya tuve ocasión de afirmarlo cuando cité, como ejemplo digno de ser imitado, el de la «Cooperativa Regional de Viticultores», de Colón. La unión de los pequeños productores dispersos, cuyos reducidos capitales no les permiten sostener los gastos necesarios que requiere una instalación racional para vinificar, es una verdadera necesidad.

La ciencia enológica no puede penetrar en todos los ambientes de elaboración del vino. Es demasiado grande para que tenga cabida en un galpón improvisado, donde la uva se muele a la buena de Dios y el vino lo hace... la Divina Providencia.

La finalidad más práctica y más simpática de las sociedades cooperativas, es, en el campo enológico ,la de colocar a un núcleo de modestos viticultores en condiciones de unificar la elaboración de las uvas, para que ésta se realice en la mejor forma posible, con métodos técnicos, y dé los mejores resultados.

Por más que la instalación de una bodega social requiera gastos de cierta importancia, es indiscutible que éstos quedarán ampliamente compensados con la economía en la mano de obra y en los demás desembolsos que demanda la elaboración de los vinos, aparte de las notables ventajas que se obtienen con la mejora de los productos.

Luego los modestos productores aseguran en esta forma un precio equitativo para el fruto de sus viñedos, desprendiéndose del tutelaje que les dispensan, con fines no raras veces especulativos, los industriales que disponen de abundante capital.

La divulgación de esta clase de sociedades determinaría, además, una más rápida evolución en el mercado vinícola, al que podrían llegar los vinos de cada una, perfectamente elaborados, con marca propia, contribuyendo así a elevar el prestigio de la producción.

A mi modo de ver, hace falta encarar cuanto antes este problema del excesivo fraccionamiento de la producción vinícola, a fin de facilitar su refinamiento y la estabilidad progresista de la industria, pues estoy bien convencido que es aquél, en el orden industrial, un factor más bien disolvente, que le quita a la vinicultura la cohesión necesaria a la defensa de los intereses colectivos y más que todo del crédito que necesita.

Debe, pues, imitarse, el ejemplo de las naciones vitícolas europeas, que desde hace más de veinticinco años, han resuelto el mismo problema con toda clase de asociaciones enológicas y especialmente con la amplia difusión de las más sencillas que son justamente las más reclamadas en este caso.

En otro campo, en el ambiente mercantil, vimos cuán benéfica resultaría una gran cooperativa o un gran sindicato vinícola de venta y, en virtud de las grandes ventajas que presenta, he de insistir sobre la conveniencia de estudiar y propiciar su constitución.

El comercio del vino está un tanto anarquizado y muy desorientado. La competencia del precio, antes que la calidad, impone, a veces, transacciones absurdas, provocando, otras, el descrédito general. Es que la producción vinícola del país, necesita que se le presente al consumo en forma distinta de la que generalmente se adopta en el presente. Le hace falta una propaganda leal y honesta que inspire confianza y determine el goce de un crédito inconmovible que hoy le es desconocido.

Una sociedad que tomara a su cargo el refinamiento del vino que, en estado deficiente se lanza hoy al consumo por numerosísimas manos, y lo presentara en el mercado en la forma irreprochable y honrosa que requiere tan noble renglón, eliminaría todos estos inconvenientes y complementaría, a no dudarlo, la obra altamente progresista de las pequeñas bodegas sociales.

Los mismos productores o los principales comerciantes de vino, o unos y otros en común, pueden constituirla fácilmente sobre la base del capital de que disponen individualmente y de los mismos productos que explotan.

Se trata tan solo de establecer un acuerdo entre muchos interesados, sin grandes complicaciones y sin el aporte de considerables capitales, a fin de ejercer una saludable presión sobre el mercado y el consumo y para formar una garantía moral y material que contribuya a aumentar y cimentar el prestigio de los vinos nacionales.

Los sistemas de elaboración que nada dejan que desear en las principales y medianas bodegas, tienen que sufrir necesariamente, en las pequeñas, las consecuencias de las instalaciones y de los medios deficientes; cuyo inconveniente quedaría subsanado, como hemos visto, mediante la asociación.

Sin embargo, en la generalidad de los casos, he notado pequeños lunares en los procedimientos en uso, que he de mencionar para cumplir con mis propósitos de franqueza y contribuir modestamente a que se subsanen.

La calidad de las uvas y especialmente de la «Harriague», que representa la máxima parte de la producción, no es muy fina ni se presta a que se deje librada su vinificación a la obra de la naturaleza, por cuanto ésta no le fué muy pródiga de cualidades intrínsecas. Así, pues, resulta necesario tratar de corregir o aminorar algunos defectos originarios, como,

por ejemplo, la excesiva dureza del gusto, debida a una aspereza o astringencia natural que procede, en gran parte, de la película de la uva.

Convedría, para ello, reducir el contacto de la parte sólida con la líquida y practicar, por lo menos en parte, algunas fermentaciones en blanco.

Este método tan sencillo como práctico, permite obtener productos más finos y armónicos y, por ende, más aceptables por el consumidor.

Y a más de la ventaja técnica que determina, nos proporciona otra muy apreciable, de impedir que el comerciante poco escrupuloso, saque provecho del color y de la acidez excesiva para el desdoble, desacreditando a los vinos y reduciendo el consumo de los tipos genuinos.

El procedimiento es muy sencillo. Según si se desea producir un vino verdaderamente «clarete» o de color más o menos intenso, se dejará que la fermentación del zumo de la uva se desarrolle en presencia del orujo por un período de tiempo que puede variar de las 48 horas a los 5 ó 6 días a lo sumo.

He notado que la tendencia general es más bien de prolongar excesivamente el contacto de los dos elementos, agravándose de este modo el defecto originario de las uvas y dando lugar a que los vinos adquieran un gusto de maceración que no los favorece por cierto.

Por otra parte, el color muy intenso no constituye nunca un buen requisito en los vinos de consumo directo y tanto menos en los que, como el Harriague, tienen una graduación alcohólica más bien reducida.

La refrigeración de los mostos no es tan generalizada y contribuiría, sin embargo, a un mayor refinamiento de los vinos; debe, pues, ser considerada como otra de las prácticas más recomendables. Y si bien es cierto que no en todas partes se dispone de agua a discreción y de temperatura conveniente, hay casos en que, mediante algunos trabajos de importancia relativa podría conseguirse el precioso elemento para el objeto indicado, utilizando aparatos sumamente económicos.

Luego, los caldos de prensa, por las mismas razones de la escasa finura de la materia prima, no deberían mezclarse al vino flor o, por lo menos, convendría que fueran pasados sobre mosto fresco para formar algún tipo más ordinario.

En muchos casos no se cuidan estos detalles y se elabora una sola clase de vino, que procede de una única masa. Considero esto un error muy grave. En la vinificación, como en todas las cosas, conviene seleccionar, separar lo bueno de lo malo o deficiente, para dar a cada tipo un destino diferente y no permitir que lo mejor desmerezca de sus cualidades por una mezcla inadecuada e improcedente con algo inferior.

El expendio del vino, ya lo he demostrado, se realiza en forma poco conveniente. Hasta que los establecimientos mejor montados y alguna sociedad acaparadora de los productos de las pequeñas bodegas, no se dediquen a confeccionar los vinos en condiciones tales, que puedan llegar directamente al consumidor, no podrá remediarse a los inconvenientes que determina.

La damajuana es ,en mi concepto, un mal envase para la venta, y por más que su capacidad reducida evite que en los almacenes y demás despachos al menudeo, el vino se eche a perder por su excesivo contacto con el aire, es indudable que, mientras por un lado facilita la ocultación del desdoble, resulta, por otro, demasiado grande e incómodo para una familia.

Para los minoristas y para el consumo directo, sería la botella la vasija ideal, tanto más si se consiguiera la sanción de la ley, que establece el expendio de los vinos en envases cerrados.

Luego, sin una propaganda activa y eficaz en pro de cada marca o tipo ,no se llegará fácilmente a imponer los vinos en el mercado. Sin embargo, he notado que poco o nada se hace en este sentido, en favor de la producción vinícola; por lo que vemos que, en gracia de una «réclame» muchas veces insincera, cuando no desleal, las aguas minerales y cualquier otra bebida de menor cuantía entran de lleno en el mercado y despiertan rápidamente la curiosidad y hasta la preferencia del público, en desmedro del consumo del vino.

Hay que reaccionar de esta apatía comercial y si los industriales no desean o no quieren ocuparse individualmente de la tarea tan necesaria de la propaganda, convendrá que se constituya una institución especial de defensa de los intereses comunes para divulgar, por todas partes, las buenas cualidades de los productos vinícolas y dar a conocer el importante rol que desempeñan en el orden económico, higiénico y social.

Una más extricta fiscalización del comercio contribuirá poderosamente a cimentar el crédito de la producción; y a este propósito séame permitido insistir sobre la conveniencia de prohibir que se asigne la denominación de vino a cualquier preparación que se expenda o se recomiende para preparar unas bebidas artificiales a base... de cualquier cosa menos uva.

Por más que en los rótulos con que se distinguen esas preparaciones, se especifique que se trata de un producto artificial, esto no es suficiente para evitar el descrédito que recae fatalmente sobre la producción legítima.

El nombre evocador, noble e ilustre de «Vino» no puede ser usurpado jamás, ni tanto menos por tolerancia de la ley.

Aparte del expendio en envases cerrados que ya tuve ocasión de indicar, no creo que haya otras medidas de urgente necesidad, toda vez que la legislación vinícola uruguaya es muy razonable y se aplica con rigor y justicia.

Lo que debería remediarse es, sin embargo, el grave inconveniente de la centralización del control, que obliga a los productores de todas las zonas, hasta de las más lejanas, a sufrir demoras asaz perjudiciales para conseguir los análisis que habilitan el expendio, pues tienen que enviar las muestras a la capital.

El comercio se resiente, así, en la rapidez de las transacciones y, por otra parte, la ausencia de un control directo en cada zona productora, puede dar lugar a graves transgresiones a los términos de la ley.

En alguna forma debería habilitarse oficinas de inspección y análisis

en los principales centros, llamando a los mismos interesados a contribuir a su mantenimiento y creo que à ello se prestarían todos con verdadera satisfacción.

Sobre nuevas explotaciones industriales hice anteriormente algunas insinuaciones; pero para señalar algo concreto en el sentido de las reformas que se consideran oportunas en el campo industrial, he de indicar como las más necesarias: La elaboración del jugo de uva espumante tipo cerveza y el aprovechamiento total de los residuos de la vinificación.

Repito «exprofeso» estas indicaciones, pues atribuyo a estos renglones una importancia excepcional.

El jugo de uva, presentado en forma agradable al gran consumo de las poblaciones que se entregan de lleno a la aceptación de cualquier producto desconocido, o menos sano y alimenticio, debe, tarde o temprano, desalojar del mercado a la gran mayoría de aquéllos, por evolución lógica del progreso industrial y social; y el día que esto ocurra, habremos obtenido un triunfo sociológico, por cuanto la humanidad dispondrá de un nuevo elemento de nutrición que eliminará, a la vez, numerosos productos no raras veces dañinos.

Mayores detalles no serían consentidos en la índole de esta publicación. Solo cabe aquí plantear la solución de los problemas más apremiantes que se presentan ante el avance progresista de la industria vinícola, para que los interesados estudien las nuevas orientaciones que se evidencian y traten de encaminarse hacia nuevos rumbos.

XII

Resumiendo

Al término de la jornada, conviene hacer el balance del trabajo realizado, ya sea para constatar si se ha cumplido con los propósitos prefijados, ya para recordar el camino recorrido.

Respecto del primer punto, confío en la bondad de los lectores, para que me juzguen con benevolencia y en cuanto al segundo... veamos lo que hemos visto.

Una gran industria: la «vitiviniculturа»; un grande y noble producto: «el vino», un grande, noble y esforzado país industrial: «el Uruguay».

Bien merecían estos tres temas importantes que les dedicáramos especial atención.

Por otra parte, he querido detenerme muy particularmente sobre la importancia del precioso producto de la vid, para divulgar sus múltiples virtudes, y desvirtuar las falsas especies con que se le calumnia en todo el mundo.

Ya es tiempo que se le conozca y se le aprecie en su justo valor; y si al tratar de redimirlo y elevarlo en el concepto del público, no lo he conseguido totalmente, es de esperar que, por lo menos, habré cooperado a que se le estudie y se le considere mejor.

Referente a la industria vitivinícola, en presencia de las numerosas demostraciones que provoca, de las múltiples actividades que despierta y alimenta, de su complejidad y de su extraordinario desarrollo mundial, la explotación del Uruguay nos ha revelado que se ha comprendido y avaluado aquí debidamente su considerable importancia.

Es, en efecto ,muy hermoso este cuadro de conjunto que nos presenta la República Oriental, de una falanje de grandes y pequeños propietarios, que a ella se dedican por igual, con asiduidad y cariño.

Grandes y pequeños viñedos; importantísimas y modestas bodegas; lujosos Chateaux y risueñas granjas, constituyen un campo de acción y actividad multiformes, donde se estudia y se trabaja incesantemente para producir y transformar el fruto de la vid.

El entusiasmo y la fé que a todos inspira, está en perfecta armonía con la finalidad que se persigue: de progresar, mejorar, refinar, llegar a la cúspide del adelanto y de la prosperidad.

Hemos visto que el vino subyuga y atrae; que ennoblece y cura, inspira y exalta, acalora y apasiona, da valor y energía, alegría y vivaci-

dad, paz y concordia. Cabe, pues, afirmar que su influencia nos resulta confirmada más que en cualquier otra parte, en los países eminentemente vinícolas.

La industria del vino es un exponente de civilización y de pregreso y bien lo comprobamos en la hospitalaria nación uruguaya.

En virtud de estos conceptos y de esta constatación, hago votos para que siga su prosperidad ascendente y compense a sus esforzados cultores en la medida de sus méritos y del reconocimiento que les debe el país.

Ojalá pueda este modesto trabajo contribuir en algo a este resultado.

Al iniciar mi gira por las zonas vitícolas me impresionó que los mismos viticultores ignoraran muchos detalles de su propio ambiente industrial. Así, por ejemplo, he oído decir a varios de ellos, que el gremio era muy reducido y que yo tenía poco que ver y menos que estudiar en tan limitado campo de trabajo. Sin embargo, me encontré, después, nada menos que con los 2.600 viticultores, y los numerosos e importantes establecimientos que enumeré en esta obra.

No sería de extrañar, por lo tanto, que los poderes públicos y el pueblo en general no fueran enterados mayormente del grado de adelanto y de importancia de la industria; y si habré conseguido evidenciarlo y despertar en su favor el interés general, quedaré muy complacido por este solo éxito en la árdua tarea que me había impuesto.

XIII

Bibliografía

Obras consultadas

«REVISTA DEL MINISTERIO DE INDUSTRIAS» DE LA REPUBLICA DEL URUGUAY, AÑOS 1913 y 1917. — Montevideo.

«LA PRODUCCIÓN VITIVINICOLA». — Estadística comentada por

«EL ECONOMISTA URUGUAYO» AÑO 1917. — Montevideo.

R. Blanco Wilson, jete de Estadística Agrícola del Ministerio de Industrias. (Revista del Ministerio, años 1913 y 1917) Montevideo.

«LA INDUSTRIA VITIVINICOLA EN NUESTRO PAIS». — Por D. Pablo Varzi. (El Economista Uruguayo, año 1917). — Montevideo.

«TRATADO DE VITICULTURA» por Teodoro Alvarez, Ingeniero Agrónomo. — Montevideo.

«BORDEAUX ET SES VINS», por Ch. Cocks y Edouard Ferret. — París 1918.

«LA VID», por M. Rodríguez Navas. — Madrid.

«IL VERMOUTH DI TORINO», por A. Strucchi. — Casale Monferrato 1906.

«IL VINO». — Conferencias de los profesores Lombroso, Mosso y Corradini. — Turín.

«LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE». — París, 1910, 1911, 1912.

«IL GIORNALE VINICOLO ITALIANO». — Casale Monferrato. — (Italia).

«LA RIVISTA» de la Real Escuela de Viticultura y Enología de Conegliano. — (Italia).

«EL VINO». — Periódico semanal. — 1896 a 1899. — Buenos Aires.

Por una serie de datos e informes interesantes que figuran en este libro, agradezco vivamente a las siguientes oficinas y personas, que, en todo momento, me han atendido con una deferencia que obliga mi reconocimiento.

S. S. el señor Ministro de Hacienda de la Nación, D. Federico R. Vidiella.

S. S. el señor Ministro de Industrias y Obras Públicas, Dr. Rivas.

Señor D. Pablo Varzi, Presidente de la Sociedad Cooperativa de Viticultores.

Señor D. José A. Ferreira, Presidente de la «Sociedad Vitícola Uruguaya».

Señor Ricardo Blanco Wilson, Jefe de la Oficina de Estadística Agrícola del Ministerio de Industrias.

Señor Senador Nacional, D. Ramón Freire.

Señor D. Diego Pons, Director del Banco Hipotecario del Uruguay y acaudalado viticultor.

Dirección General de Impuestos Internos.

Señor Felipe Suárez, ex-Director General de Impuestos Internos.

Señor D. Benito Cuñarro, Director General de Impuestos Directos.

Señor Carlos Peña, Sub Director General de Impuestos Directos.

Señor Ingeniero Agrónomo D. Julio Frommel, Director de la Oficina Química Nacional.

Señor Manuel Fortet.

Oficina de Estadística del Ministerio de Industrias.

Señor José Moll, acaudalado viticultor del Salto.

Señor Ingeniero Químico, M. Pons Barreiro.

XIV

SECCIÓN COMERCIAL

B. VILLA

GRAN ESTABLECIM

VIN

"LAS PIEDRAS

Departamento de Canelones

VINOS DE TODA

COMUNE

EST. PROGRES

VIÑEDO

Y BODEGA

— DE —

Nicolás Cotignolo

EN

VILLA CÒLÓN

(DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO)

Vinos Naturales Superiores

Establecimientos Argentinos

Cuyos productos interesan y

pueden interesar al

MERCADO URUGUAYO

Luis P. Piaggio

ESTABLECIMIENTO

VITIVINÌCOLA

EN

GUAYMALLEN

(MENDOZA)

REPÚBLICA ARGENTINA

ESTABLECIMIEN

BODEGAS



MARCA REGISTRADA

PRODUCTOS PREMIADOS CON MEDALLA DE OI
DE MENDOZA", EL 8 DE JULIO DE 1905 Y EN L

Casa Central: Jujuy 456, Buenos Aires